



LİMONLU KEK

<https://migros.com.tr>

240 gram un
5 adet yumurta
300 gr. şeker
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
3 adet limon
140 gr. krema
80 gr. erimiş tereyağı
Tuz

1. Limonların sadece sarı taraflarını rendeleyin, sularını sıkın.
2. Yumurta, şeker, limon kabukları ve suyu bir kaba alın karıştırın.
3. İçine krema ve eritilmiş tereyağını da ekleyip bütün malzemeler karışana kadar çırpın.
4. Ayrı bir kaptaki un, tuz ve kabartma tozunu karıştırın.
5. Sıvı karışımı kuru karışımın üstüne dökün ve çırpma teliyle homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın.
6. Daha önceden 180 dereceye getirdiğiniz fırında kabarıp açık kahverengi bir renk alana kadar ortalama 50 dakika pişirin.

