



## LİMONLU KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 2 limon suyu
- 1 çay bardağı kıyılmış badem

Çırpma kabının içinde yumurta, şeker ve sıvı yağla birlikte iyice çırpın. İçine limonların kabuklarını rendeleyip ekleyin. Bir limonun da suyunu sıkıp yoğurtla karıştırın ve karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı dökün. Son olarak kıyılmış çiğ bademi ve balı içine boşaltıp bu karışımı yağlanmış, unlanmış bir kek kalıplarının içine aktarın. 170 derecedeki fırında 25 dakika pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.10.2023