



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU KEK

240 gram un  
5 adet yumurta  
300 gram şeker  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
3 adet limon  
140 gram krema  
80 gram margarin  
Bir tutam tuz

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

