



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KEK

<https://www.elele.com.tr>

5 yumurta
2 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı ayçiçek yağı
1/2 su bardağı limon suyu
1 limon kabuğu rendesi
2.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz

Yumurtaların aklarıyla, sarılarını ayırın. Akların içine tuz ilave edip mikserle iyice çırpın. 1 bardak toz şeker ilave edin ve tekrar çırpın. Yumurta sarılarını da ayrı bir kaptaki mikserle iyice çırpın. 1 bardak toz şeker koyarak çırpıma devam edin ve çırpıdığınız yumurta aklarıyla karıştırın. Mikserin hızını azaltın ve kalan malzemeleri ekleyin. Hamuru, yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış fırında, 175 derecede pişirin. Dilerseniz tek tek muffin kaplarında da pişirebilirsiniz.

Süslemesi için; pudra şeker ve kurabiyelerle keki süsleyin. Dilerseniz muffinlerin dışlarını renkli kâğıtları dekoratif şekillerde keserek resimde gördüğünüz gibi hoş bir görüntü sağlayabilirsiniz.

