



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KEK

www.takita.com.tr

3 yumurta
1 su bardağı Formtat 60
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
2,5 su bardağı tam buğday unu
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı ceviz içi
Üzeri için:
250 gr labne peynir
2 yemek kaşığı Takita Formtat
1 paket vanilya
1 limon kabuğu rendesi

Yumurta ile tatlandırıcıyı mikserle çırpın. Süt, yağ, vanilya, elenmiş un ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Son olarak cevizleri ekleyip karıştırın.

Kek kalıbını yağlayıp hamuru aktarın. 180 dereceye ayarlanmış fırında kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar pişirin. Sogumaya bırakın. Labne peynir, tatlandırıcı ve vanilyayı mikserle çırpın.

Limon kabuğu rendesinin yarısını kremaya karıştırın. Keki dilimlere bölüp kremayı üzerlerine sürün. Kalan limon kabuğu rendesi ile süsleyip servis yapın.

