



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KEK

6 adet yumurta
1,5 bardak kadar şeker
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı limon suyu
1 adet limon kabuğu rendesi
2 paket vanilya

Ön hazırlık olarak yuvarlak bir kalıbı yağlayın. Fırını 180 dereceye ayarlayın.

Şeker ve yumurtayı bir kaba alın. Koyulaşık krema kıvamına gelene kadar çırpın. Limon kabuğu rendesi, vanilya ve limon suyunu ekleyip biraz daha çırpın. Elenmiş un ve kabartma tozunu ilave edin. Bir çatal yardımıyla karıştırın.

Hazırladığınız hamuru kek kalıbına dökün. 35-40 dakika orta hararetle fırında pişirin. Bu sürenin sonunda kekin ortasına bir bıçak batırın. Temiz çıkıyorsa kek hazır demektir. Biraz kalıbında bekletin, kalıbından ters çevirip çıkartın. Servis yapın.

