



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

LİMONLU KEK

- 3 yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 3 su bardağı un
- 1 adet kabartma tozu
- 1 adet rendelenmiş limon kabuğu
- 2 çorba kaşığı limon suyu

3 yumurta ve 1,5 su bardağı toz şeker bir kabın içerisinde köpük haline gelene kadar çırpılır, üzerine 3 su bardağı un, 1 su bardağı sıvı yağ, 1 su bardağı süt ve kabartma tozu eklenerek bir süre yine mikserle karıştırılır. Uygun kıvama gelince limon kabuğu rendesi ve limon suyu konduktan sonra, kek bir kaşıkla karıştırılır, yağlanmış büyük bir kek kalıbına konarak 175 derecede 40 dakika pişirilir. Kek pişerken kesinlikle fırın kapağı açılmaz, aksi halde kabaran kekin sönmesine neden olursunuz.

[ML® Limonlu Kek için tıklayın](#)

