



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LİMONLU KEK

- 4 yumurta
- 2 su bardağı buğday nişastası
- 1 su bardağı toz şeker
- 1.5 çay bardağı sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 adet limon kabuğu rendesi

Geniş bir kaba yumurtaları alın ve köpürene kadar çırpın.  
Şekeri ekleyin ve mikser yardımıyla iyice çırpın.  
Sıvı yağ, rendelenmiş limon kabuğu ve nişastayı karışıma ekleyin.  
Elekten geçirilmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı da karışıma ekleyin.  
Bir silikon spatula yardımıyla karışımı aşağıdan yukarıya olacak şekilde karıştırın.  
Yağlanmış fırın tepsisine kek hamurunu alın.  
Keki önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin.

