



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU KEK

2,5 su bardağı un  
1,5 su bardağı toz şeker  
1 çay bardağı sıvı yağ  
3 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 adet limon  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya

Derin bir kaseye yumurtaları kırın. Üzerine toz şekeri ilave edip birkaç dakika çirpin. Süt, sıvı yağı ve 4 yemek kaşığı limon suyunu da ekleyip karıştırmaya devam edin. Daha sonra kabartma tozu, vanilya ve unu yavaş yavaş ekleyip çirpin. En son rendelenmiş limon kabuğunu da ilave edip karıştırın. Kekinizin hamuru cıvık olursa bir miktar daha un ekleyebilirsiniz. Kek hamurunuzu önceden yağladığınız fırın kabınıza dökün ve eşit bir şekilde yayın. Önceden 170 derecede ısıttığınız fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Üzeri kızaran kekin içini de kürdanla kontrol edin ve pişmişse fırından çıkarın.

