



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KEK

1 su bardağı şeker
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
İsteğe göre yarım çay bardağı çoko damla
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 adet limonun rendesi
2.5 su bardağı un

Öncelikle her kek tarifinde olduğu gibi yumurta ve şekeri iyice çırpın. Yumurtanın üzerine süt, sıvı yağ ve vanilya ekleyin ve karıştırın. Rendelediğiniz limonun kabuklarını ekleyin ve suyunu da karışıma sıkın. Ardından çoko damlaları da ekleyin. Son olarak un ve kabartma tozunu da ilave ederek hamuru karıştırın. Unu elerseniz kekiniz daha güzel kabarr. Kek hamuru margarinle yağlanmış kalıba dökerek 180-200 derece fırında 45 dakika kadar pişirin. Keki pudra şekeri, fıstık veya limonla süsleyerek servis edebilirsiniz.

Not: Dileyenler üzerine sos da hazırlayabilir. Aynı ölçüleri limon yerine portakalla da deneyebilirsiniz.

