



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KEK

6 yumurta
1.5 su bardağı şeker
2.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
2 paket şekerli vanilin

İlk olarak kek kalıbını yağlayın. Şeker ve yumurtayı koyulaşık krema kıvamına gelene kadar çirpın. Limon kabuğu rendesi ile vanilini ekleyip, kanştırın. Elenmiş un ve kabartma tozunu ilave edin. Hazırladığınız hamuru kek kalıbına dökün. 180°C’de ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin. Pişen keki kalıpta biraz soğuduktan sonra ters çevirip çıkartın.

[ML® Limonatalı Kek için tıklayın](#)

