



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## LİMONLU KEK

250 gr. margarin  
250 gr. pudra şekeri  
6 yumurta  
375 gr un  
1 adet limonun kabuk rendesi  
1 adet limonun suyu  
2 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya

Margarini krem haline gelene katlar mikserde iyice karıştırın. Elenmiş pudra şekerini yağla ilave ederek 3 dakika daha karıştırın ve yumurtaları birer birer kırıp karıştırmaya devam edin. Yağ ile şekeri iyice yedirin. Daha sonra limon suyunu, baking powderı, vanilyayı, elenmiş unla beraber karışıma ekleyin, ince olarak rendelediğiniz limon kabuklarını da koyun. Elde ettiğiniz karışımı, önceden yağlayıp unladığınız formalara doldurun. 160°C - 170°C ısıda 45 - 55 dakika pişirin. Soğuyan keklerin üzerine pudra şekeri de serpebilirsiniz.

[ML@ Şirin Kekler için tıklayın](#)

[ML@ Şirin Kekler Videosu](#)

---