



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU KEK

4 adet yumurta  
250 g toz şeker  
150 ml sıvı yağ  
150 g maden suyu  
2 adet limon suyu  
1 adet rendelenmiş limon kabuğu  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Yarım çay kaşığı tuz  
350 g un  
Üzeri için:  
5 yemek kaşığı pudra şeker  
2 yemek kaşığı limon suyu

Yumurta, toz şeker, tuz ve vanilyayı Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi kasesine alın ve çırpmaya başlayın.

Krema haline gelene kadar çırpın.

Maden suyu ve sıvı yağı da ekleyip karıştırmaya devam edin.

Ardından unu ve kabartma tozunu eleyerek ekleyip karıştırın.

Son olarak limon suyu ve limon kabuklarını da ilave edip karıştırın.

Yuvarlak kek kalıbını yağlayın ve karışımı kalıba boşaltın.

Arçelik Ankastre Fırın'ı 165 derecede önceden ısıtın.

Fırın ısınınca keki kontrollü olarak yaklaşık 1 saat pişirin.

Glazür için pudra şekeri ve limon suyunu Arçelik Resital Mikser ile iyice çırpın.

Hafif akıcı olduktan sonra soğuyan kekin üzerine dökün.

Pişen kekinizi Arçelik Gurme Otomatik Çay Makinesi'nde hazırladığınız nefis çay eşliğinde servis edebilirsiniz.

