



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## LİMONLU KEK

4 tane yumurta  
1,5 su bardağı silme toz şeker  
1 adet ince şekilde rendelenmiş limon kabuğu  
2 yemek kaşığı kadar limon suyu  
1/2 su bardağı kadar ayçiçek yağı  
1 su bardağı dolusu süt  
3 su bardağı kadar un  
1 adet vanilya  
1 adet kabartma tozu  
Kek Kalıbının Yağlaması İçin:  
1 yemek kaşığı ile tereyağı

Yumurta ve toz şekeri, tel çırpıcı ya da bir mikser yardımı ile krema haline gelene kadar çırpmaya devam edin. Sonra sırasıyla; sütü, ay çiçek yağını ve limon suyunu ilave ederek, 2 dakika daha çırpmaya devam edin. Elenmiş unu, kabartma tozunu, vanilya ve ince şekilde rendelenmiş limon kabuğunu da ekledikten sonra karıştırmaya devam edin.

Fırçayla yağladığınız kek kalıbınıza harcı dikkatli bir şekilde boşaltın.

Kekinizin eşit oranda kabarması için üzerini tahta bir spatula yardımı ile düzeltin.

Hazırlamış olduğunuz limonlu keki, önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 40 dakika kadar pişirin.

İçini çekmesi için keki dinlendirin .

Soğuduktan sonra kek kalıbından çıkartın ve sevdiğiniz dilimleyerek servis edin.

