



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

1,5 çay bardağı toz şeker

0,5 çay bardağı limon suyu

1,5 çay bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 limon kabuğu rendesi

Kalıp:

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 22 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekerini ayrı bir çırpma kabına alın.

Mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine limon suyu, sıvı yağ, şekerli vanilin ve limon kabuğu rendesini

ekleyip düşük devirde kısa bir süre çırpın. Üzerine hazırladığınız un karışımını ekleyip düşük devirde 1 dakika

çırpın. Hamuru kalıba döküp üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Fırından alın. 15 dakika bekletin ve ters çevirerek kalıptan çıkarın. Soğutun ve dilimleyerek servis yapın.

