



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KEK

- 3 adet yumurta oda sıcaklığında olmalı
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 paket hamur kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 adet limon kabuğu rendesi (ince rende olacak)
- 1 adet limonun suyu
- 2.5 su bardağı un

Öncelikle yumurta ve şekerini iyice mikser ile çırpalım yaklaşık olarak 5 dk.
Sonra sırasıyla sıvı yağ, süt, limon rendesi, vanilya ve limon suyunu ekleyip karıştırın.
Sonra un ve kabartma tozunu ekleyip spatula yavaş yavaş karıştıralım.
Önceden yağ sürdüğümüz kare borcama hamurunuzu dökelim.
170 derece fırında fanlı ayarda 20/25 dk pişirelim ve sürekli kontrol edelim.

