



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KEK

- 1 su bardağı süt
- 3 adet yumurta
- 2,5 su bardağı un
- 1 adet limon
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Yumurtaları karıştırma kabına kırın.

Üzerine toz şekeri ilave edip birkaç dakika çırpın.

Ardından toz şekeri ilave edip birkaç dakika çırpın.

Süt, sıvı yağı ve 4 yemek kaşığı limon suyunu da ekleyip karıştırın.

Daha sonra kabartma tozu, vanilya ve unu yavaş yavaş ekleyip çırpın.

En son rendelenmiş limon kabuğunu da ilave edip karıştırın. Keginizin hamuru cıvık olursa bir miktar daha un ekleyebilirsiniz.

Kek hamurunuzu önceden yağladığınız fırın kabınıza dökün ve eşit bir şekilde yayın.

Önceden 170 derecede ısıttığınız fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirin.

Üzeri kızaran kekin içini de kürdanla kontrol edin ve pişmişse fırından çıkarın.

