



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KEK

2 adet pasta için Gerekli malzeme:

2 su bardağı un

1 çay kaşığı maya

5 adet yumurta

300 gr toz şeker (vanilyalı)

Yaklaşık bir kase taze krema

2 kahve fincanı eritilip soğutulmuş tereyağı

Yarım kase taze limon suyu

4 adet limon kabuğu rendesi

Fırını 175 dereceye ayarlayıp ısıtın. 24 cm çapında iki adet kek kalıbını yağlayın. Bir tarafta maya ve unu karıştırıp bekletin. Yumurta ve vanilyalı şekeri katılınca kadar mikserde yavaş ayarda çırpın.

Krema, mayalı un, eritilmiş ve soğutulmuş tereyağı, limon suyu ve limon kabuğu rendesini ilave edin. Akıcı hale gelene dek çırpıma devam edin.

Karışımı kek kalıplarına bölüştürüp 1 saat fırında tutun. Kalıplarında soğuttuktan sonra çıkarıp servis yapın.