



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU KEK

2 su bardağı un  
4 adet yumurta  
2/3 su bardağı süt  
150 gr tereyağı (2/3 su bardağı)  
1 su bardağı şeker  
1 limonun kabuğu  
Yarım limonun suyu  
1 paket vanilin  
1 paket kabartma tozu  
Çok az tuz  
Kaplama için;  
1 su bardağı pudra şekeri  
3 yemek kaşığı limon suyu  
Yarım limonun kabuğu

Tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalı.  
Şekeri limon kabuğu ile 30 dk kenarda bekletin.  
Tereyağı ile şekeri 3 4 dk çırpın.  
Yumurtaları ilave edip 3 dk daha çırpın.  
Süt ve limon suyunu ekleyin.  
Un, kabartma tozu, vanilin ve tuzu eleyip ilave edip karıştırın.  
Kek kalıbının her yerine tereyağını sürün.  
Tabanına pişirme kağıdı yerleştirin.  
Kenarlara hafif un serpin.  
Kek karışımını kalıba dökün ve kürdan ile zigzaglar çizerek hamuru düzleyin.  
180 derece fansız sıcak fırında 55 dk pişirin.  
Kaplama için malzemeleri çırpın.  
Tamamen soğuyan kekin üzerine dökün.

