



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ (tereyağı da kullanılabilir)
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 adet limonun kabuğu (rendelenmiş)
- 1 adet limonun suyu
- 1 tutam tuz
- Üzeri için pudra şekeri (isteğe bağlı)

Yumurta ve toz şekeri bir karıştırma kabına alın. Mikserle yüksek hızda, şeker tamamen eriyip karışım krema kıvamına gelene kadar çırpın. Bu aşamada karışımın rengi açılmalı ve hacmi artmalıdır. Süt, sıvı yağ ve limon suyunu ekleyerek karışımı iyice çırpın. Limon suyu, keke ferah bir aroma katacaktır. Unu, kabartma tozunu, vanilyayı ve tuzu eleyerek sıvı karışıma ekleyin. Mikseri düşük hızda çalıştırarak kuru malzemeleri yavaşça karıştırın. Un tamamen karıştığında, limon kabuğu rendesini ekleyin ve spatula yardımıyla nazikçe karıştırın.

Kek kalıbını yağlayın ve hafifçe unlayın. Hazırladığınız kek hamurunu kalıba dökün ve üzerini spatula ile düzleştirin. Kalıbı tezgaha birkaç kez vurun, böylece hamurun içinde hava kabarcıkları kalmassın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, keki yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Keki pişip pişmediğini anlamak için kürdan testi yapabilirsiniz; kürdanı keke batırdığınızda temiz çıkıyorsa kekiniz pişmiş demektir.

Pişen keki fırından çıkarın ve kalıpta 10 dakika kadar soğumasını bekleyin. Daha sonra keki kalıptan çıkarın ve tamamen soğuması için bir tel ızgara üzerine alın. Kek tamamen soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpiştirebilirsiniz.

