



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KEK

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı elenmiş un
- 4 yumurta
- 1, 5 su bardağı şeker
- 1 limon kabuğu rendesi+suyu
- 1 paket vanilya
- 2 paket kabartma tozu

Limon kabukları+limon suyu+1 tatlı kaşığı pudra şekeri karıştırılır ve üzeri kapanarak en az 30 dk bekletilir. Yumurtalar ve şeker mikserle 10-15 dakika iyice köpürünceye kadar çırpılır içine sırasıyla yağ ve süt eklenir tekrar çırpılır.

Diğer tarafta un vanilya ve kabartma tozları karıştırılıp elenir.

Kuru malzeme sıvı malzemeye parti parti iyice yedirilir son olarak limonlu karışım eklenerek kek yağlanmış kalıba dökülür ve 175 derecede 50 dakika pişirilir. (kurdan testi mutlaka yapın)

Yumurta ve şeker karışımını ne kadar çok çırparsanız ve içine hava hapsederseniz o kadar iyi bir kek elde edersiniz.

Süt dışında malzemelerin hepsi oda sıcaklığında olmalı ama dediğim gibi süt dışında.

Kuru malzemeleri mutlaka eleyin ve kabartma tozunu mutlaka unla karıştırın.

Kalibnızı katı yağ ile yağladıktan sonra kesinlikle içine un eleyip daha sonra da fazlalıklarını dökün, kaba kek aksi taktirde sürekli aşağı kayacak ve tam istenilen seviyeye gelemeyecektir.

İlk 30 dakika kabartma tozunun ısıyla aktive olduğu zamandır bu aşamada fırının kapağını açarsanız bu işlemi bozmuş olursunuz o yüzden asla açmayın.

