



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LİMONLU KEK

8-10 kişilik  
3 adet yumurta  
100 gram tozşeker  
100 gram margarin  
Yarım çay kaşığı kabartma tozu  
150 gram kek un  
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu  
1 adet klementin mandalınanın rendelenmiş kabuğu  
100 gram çikolata  
1 çorba kaşığı limon suyu  
Yarım su bardağı vişne

Yumurta ve tozşekeri bir kaptaki çırpın. Oda sıcaklığındaki margarini ardından da kabartma tozu, limon suyu ve kek unu ekleyip tekrar çırpın. Üzerine rendelenmiş limon ve mandalina kabuklarını ilave edin. Hamuru, hafifçe yağlanmış bir kek kalıbına dökün. Üzerine vişne ve kırılmış çikolataları serpin. Üstünü alüminyum folyo ile kaplayın. 200 derece fırında, kürdan batırdığınızda temiz çıkana kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğutun. Dilimleyerek servis yapın.