



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KEK

250 gr Margarin
1 Bardak Seker
1 1/2 Bardak Un
1/2 Kahve Kasigi Tuz
3 Adet Yumurta
3 Çay Kasigi Kabartma Tozu
2 Kahve Kasigi Vanilya
1 Adet Limon Kabugu (Rende)

Margarin, seker ve tuzu çirpma teli ile köpük olana kadar çirpin.
Yumurtaları teker teker katarak yedin. Un, kabartma tozu, vanilya ve limon kabugunu harmanlayarak karisima katin, karistirin. Kek kalibini yağlayin. Karisimi dökerek kızdirilmis firinda 45 dakika pisirin.

[ML® Sütü Kek Videosu](#)