



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KEK

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 ay bardağı Yonca ayçiçek yağı
- 12 orba kaşığı toz şeker
- 1 limonun suyu ve kabuğı
- 2 orba kaşığı nişasta
- 1.5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu

Hazırlanış:

- 1-Bir kabin içine şeker ve yumurtaları koyup, mikserle 10 dakika çırpalım.
- 2-ırpıtığımız malzemeye limon suyunu, rendelediğimiz limon kabuğunu, nişastayı, Yonca ayçiçek yağını, unu ve kabartma tozunu ilave edip, iyice karıştıralım.
- 3-Yağladığımız kek kalıbına hazırladığımız hamuru döküp, önceden ısıttığımız 180 derecelik fırında 40 dakika pişirelim.
- 4-Soğuduktan sonra dilimleyip, çayla beraber ikram edelim.