



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KEK

6 yumurta
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 limon suyu
2-3 limon rendesi
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı dolusu karbonat
1 paket vanilya
Aldığı kadar un

Yumurtalar, vanilya ve şekeri, şeker iyice eriyene dek çırpın. Limon kabuğu rendesi, sıvı yağ ve sütü ekleyip biraz daha çırpın. 3 bardak unu karışımın üzerine eleyin. Unun üzerine kabartma tozu ve karbonatı dökün. Limon suyunu da karbonatın üzerine dökün, çırpın. Kek karışımının kıvamı boza kıvamında biraz daha az kıvamlı olacak şekilde biraz daha un eleyerek ekleyin, çırpın. Margarinle yağlanmış mümkünse ortası delik olan büyük bir kek kalıbına dökün. 170 derecedeki fırına verin. Yaklaşık 40-45 dakikada pişer. Bir kürdanla pişip pişmediğini kontrol edin. Ters çevirip kalıptan çıkarın.

