



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KEK

4 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
1 limon

Yumurta ve şeker iyice çırpılır.limonun kabuğu rendenin küçük kısmı ile rendelenir. İçinin suyu sıkılır.yumurtanın üzerine süt, limon suyu, limon kabuğu rendesi, sıvı yağ ve vanilya eklenir ve karıştırılır. Son olarak un ve kabartma tozu elenerek hamura ilave edilir. Kek hamuru yağlanmış kalıba dökülerek 170 derece fırında 45 dakika kadar pişirilir. Üzerine pudra şekeri serperek ve limon kabukları ile süsleyerek servis edebilirsiniz.