



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KEK

2.5 ay fincanı un
1 ay fincanı süt
1 ay fincanı sıvıyağ
4 adet yumurta
1.5 su bardađı toz Őeker
2 adet limon
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

GeniŐe bir kaba, yumurtaları kıralım, Őekeri ilave edip mikserle köpürene kadar çırpalım. Sonra sırası ile, sıvıyağı, sütü, limon kabuğu rendesini alalım ve karıŐtırmaya devam edelim. Un ve kabartma tozunu harmanlayıp, karıŐıma ilave edelim karıŐtırmaya devam edelim. Son olarak limon suyunu ilave edelim kıvama gelen karıŐımı kek kalıbına dökelim. 170 derecelik ısıda piŐmeye bırakalım. PiŐtikten sonra, ilk sıcaklığı gider gitmez üzerine limon kabuğu rendesi ve hindistancevizi serpelim. İlininca dilimleyip servise sunalım.