



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU KEK

<https://www.sokeun.com/>

3 su bardağı Söke® un  
Yarım paket margarin (125gr.)  
1 su bardağı süt  
2 su bardağı şeker  
4 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 adet limonun suyu  
1 adet rendelenmiş limon kabuğu  
Sosu için:  
1 adet limonun suyu  
1 çorba kaşığı pudra şekeri

- 1.Fırını 175°C'ye ısıtın.
- 2.Yumurtaları şekerle çırpıp, erimiş margarini karışıma ilave edin.Söke® unu elde ettiğiniz karışıma ekleyin.Limon suyu, limon kabuğu rendesi ve sütü ayrı bir kaptaki karıştırıp, içerisine vanilya ve kabartma tozunu ekleyin. Hazırladığınız son karışımı, Söke® unun bulunduğu ilk karışıma ekleyip karıştırınız .
- 3.Kek hamurunu, yağlanmış kek kalıbında 175°C'de pişirin. Pişip pişmediğini anlamak için üzerine hafifçe bastırın, bastırdığınızda kek eski haline geliyorsa kekiniz pişmiş demektir.
- 4.Bir kase içerisinde limon suyu, pudra şekeri ve margarini iki dakika karıştırarak sosu hazırlayın. Fırında çıkardığınız kekin üzerine hazırladığınız sosu, eşit bir şekilde dökün. Dilerseniz üzerini pudra şekeri ile süsleyin