



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LİMONLU KEK

Oktay Usta

3 Adet yumurta  
1,5 Su bardağı toz şeker  
1 Su bardağı sıvıyağ  
2 Adet limon  
1 Paket kabartma tozu  
1 Çay bardağı süt  
Alabildiği kadar un  
Üzerine 2 Çorba kaşığı kırılmış fındık

Bir kap içerisine yumurtayı kırıyoruz. Toz şekerini döküp mikserle köpürtüyoruz. Üzerine sıvıyağı, sütü, limon kabuğu rendesi, ve limonun suyunu ilave ediyoruz. Tahta kaşıkla karıştırıyoruz. Unumuzu tel süzgecin içerisine alıyoruz. Üzerine kabartma tozunu ve unu bir karış yükseklikten eliyoruz. Kıvamı tahin kıvamında olacak. Yağlanmış kek kalıbına harcımızı döküyoruz. Üzerine iri kırılmış fındıkları serpip önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 30-40 dakika kadar pişiriyoruz. Daha sonra ters çevirip kalıptan çıkardıktan sonra dilimler halinde servis yapıyoruz.