



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KEK

- 250 Gr Sana Klasik
- 1 Kase limon kabuğu rendesi
- 2 Su Bardağı un
- 1 Tutam hindistancevizi
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla Tuz
- 1 Su Bardağı şeker
- 3 Adet yumurta
- 1 Adet kabartma tozu
- 1 Adet vanilya

margarin,şeker ve tuzu çırpma teli ile köpük olana dek çırpın.yumurtaları teker teker yedirerek katın. Un, kabartma tozu, vanilya ve limon kabuğunu harmanlayarak karışıma katın.önceden yağlanmış kek kalıbına döküyoruz. Kızdırılmış fırında 40 dk pişiriyoruz. Üzerine süslemek için limon kabuğu rendesi ve hindistancevizi döküyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 02.05.2023