



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## LİMONLU KEK

240 Gr Sana Hamurışı  
1 Adet limon kabuğu rendesi  
1,5 Çay Kaşığı kabartma tozu  
2,5 Su Bardağı tozşeker  
3 Su Bardağı elenmiş un  
1 Su Bardağı süt  
5 Adet yumurta  
2 Yemek Kaşığı limon suyu

Oda ısısına getirilmiş Sana Hamurışı, yumurtaları, şekeri ve limon kabuğu rendesini genişçe bir kaba alıp yaklaşık 5 dakika kadar krema gibi olana dek çırpın. 1 bardak sütün içine limon suyunu ekleyin. Ayrı ufak bir kaba unu kabartma tozu ile birlikte eleyin. arzuya göre vanilyada koyabilirsiniz. Çırpıtığınız yumurtaları karışımın içine biraz limonlu süt, biraz undan ekleyerek hepsini karışıma yedirin azar, azar. Yağlayıp unladığınız büyük kek kalıbınıza hamuru dökün. 175C dereceli önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 70-80 dakika arası pişirin. Kalıbın içinde biraz ılıdıktan sonra kalıptan çıkarın. Soğumaya bırakın.