



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KEK

250 Gr Sana Hamurışı
3 Adet yumurta
1 Adet limon
2,5 Su Bardağı un
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
1,5 Su Bardağı toz şeker

İlk olarak yumurtaların akını bir kaba sarısını başka bir kabın içine kırılım. Daha sonra yağı ve toz şekeri başka bir kaba koyup yoğurmaya başlayalım. Yağlı şekerin içine yumurta sarısını ekleyelim. Yavaş yavaş un, vanilya, kabartma tozu ve meyve rendesiyle rendelenmiş limon kabuğunu koyup iyice karıştıralım. Malzemeler özdeşleşince yumurta aklarını çırpmaya başlayalım. Köpük köpük oluncaya kadar çırpıp malzemelere yavaş yavaş yedirelim. Yağlanmış kek kalıbına döküp önceden ısıtılmış fırına sürelim ve pişirelim. Kekimiz iyice pişinceye kadar bekleyelim ve piştikten sonra çıkarıp soğumaya bırakalım. Daha sonra dilimleyip servise sunalım