



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
Yarım paket margarin  
2,5 su bardağı un  
Yarım paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 limon kabuğu rendesi  
1 limon suyu  
1 su bardağı ceviz  
Yarım su bardağı üzüm

Fırını 170 °C'ye ayarlıyoruz. Kek kalıbımıza 1 yemek kaşığı un serpererek elimizle bütün yüzeye yayıyoruz. Oda sıcaklığındaki yumurta ve şekeri mikser ile 3 dakika çırpıyoruz. Sırayla limon suyu ve sıvı yağı da ekleyerek şeker tamamen eriyinceye kadar 2-3 dakika daha çırpıyoruz. Kuru bir kap içerisine beraberce elediğimiz un, kabartma tozu ve vanilyayı metal bir kaşık yardımı ile yumurtalı karışıma yediriyoruz. Son olarak ceviz, kuru üzüm ve limon kabuğu rendesini de ilave edip hamurla bütünleşene dek hafifçe karıştırıyoruz. Un serpilmiş kek kalıbımıza dökerek önceden ısıtılmış fırında 40-45 dakika fırının kapağını açmadan pişiriyoruz. Fırından çıkardıktan sonra tel ızgara üzerinde soğutup dilimleyerek servis yapıyoruz.