



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KAP KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı süt
2 su bardağı un
1 ay bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 orba kaşığı limon kabuğu rendesi
2 adet limonun suyu

Yumurtaları ve toz şekerini bir kabın içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çırpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Süt, yoğurt, un, kabartma tozu, karbonat ve vanilyayı da ilave ederek karıştırmaya devam edin. Karışımı boza kıvamındaki kâğıt kalıplara paylaştırın. Kap kek için hazırlanan tepsiye dizin ve 190 derecede 20 dakika pişirin. Fırından çıkınca soğumaya bırakın. İstenirse, üzerine erimiş çikolatayı sürüp değışik süsleme şekerleri ile süsleyin.

