



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU LAVA KEK

### İÇ HARCİ İÇİN

- 4 adet limonun suyu
- 1 adet limonun kabuğu
- 2 adet yumurta
- 1 adet yumurta sarısı
- 120 gr şeker
- 1 paket vanilya
- 170 gr SANA Hamurışı

### KEKİ İÇİN

- 3 adet yumurta
- 1 adet yumurta beyazı
- 100 gr esmer şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 180 gr elenmiş un
- 1 adet limonun kabuğu (rendelenmiş)

Bir tencere içine su koyarak kaynatmaya başlayın, üzerine bir kase yerleştirin. Kase içine limon suyu, limon kabuğu, 120 gr şeker, vanilya ve küp küp kesilmiş SANA Hamurışı ekleyin. Yağ eriyene kadar bir mutfak robotu ile çirpin.

2 yumurtayı ve 1 adet yumurta sarısını karışıma ekleyip iyice karıştırın.

Karışımı bir süzgeçten geçirin ve buzdolabında soğumaya bırakın. Soğuyan karışımdan dondurma kaşığı ile toplar yaparak bir tepsiye dizin ve dondurun.

Ayrı bir kasede 3 yumurta ve 100 gr esmer şekeri çirpin, elenmiş un, SANA Hamurışı ve yumurta akını ekleyin. Limon kabuğu ve kabartma tozu ekleyin.

Sufle kaplarını SANA Hamurışı ile yağlayın. Kek karışımını sufle kaplarına dökün. Buzluktan çıkardığınız limon toplarını keklerin ortasına yerleştirin ve bir kaşığın arka kısmı ile keki düzleyin.

180 C derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Pudra şekeri serpererek sıcak servis edin. Kalan iç harcı buzlukta saklayarak lava kek yapmak istediğinizde tekrar kullanabilirsiniz.

