



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PİKNIK KEK

<https://yemek.name>

3 adet yumurta (oda sıcaklığında)
1 su bardağı toz şeker
½ su bardağı sıvı yağ
2 + ½ su bardağı un
½ paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 limon kabuğu rendesi ve suyu
1 su bardağı iri parçalara bölünmüş ceviz
½ su bardağı kuru 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.

