



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PRENSES KEKİ

- 4 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı dövülmüş badem
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 2 limon suyu
- 1 limon kabuğu rendesi

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurthanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağı, sütü ekleyip çırpmaya devam edin. Unu vanilyayı ve kabartma tozunu eleyip bu karışımın içine bırakıp karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca içine limon kabuğu rendesini ilave ederek yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın. Limonun suyunu da sıkıp karışımından 3 çorba kadarıyla karıştırıp üzerine döküp bırakın. Limon güzel bir tat olacaktır. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alın ve üzerine pudra şekeri serpip ikram edin.

