



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TEREYAĞLI KEK

2 cubuk tereyağı (yada margarin) ,240gr.
5 yumurta
2,5 su bardağı tozşeker
1 limon kabuğu rendesi
1 su bardağı sut
2 yemek kasığı limon suyu
3 su bardağı elenmiş un
1,5 çay kasığı kabartma tozu

Oda ısısına getirilmiş yumusak yağı, yumurtaları, şekeri ve limon kabuğu rendesini genişçe bir kaba alıp yaklaşık 5 dakika kabarıp krema gibi olana dek çirpin.

1 bardak sütun içine limon suyunu ekleyin.

Ayrı ufak bir kaba unu kabartma tozu ile birlikte eleyin. arzuya göre vanilyada koyabilirsiniz.

Çirptiğiniz yumurtalı karışımın içine biraz limonlu süt, biraz undan ekleyerek hepsini karışımaya yedirin azar azar. Yağlanıp unladığınız büyük kek kalibinize hamuru dokun.

350F (175C) dereceli önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 70-80 dakika arası pişirin.

Kalibin içinde biraz ilindikten sonra kalıptan çıkarın. soğumaya bırakın.



Fotoğraf "masa üstü" tarafından gönderildi. 05.03.2020