



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU VE FINDIKLI KEK

1,5 su bardağı un
1 su bardağı pirinç unu
1 paket kabartma tozu
1 paket şekerli vanilin
3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ince kıyılmış fındık
1 çay kaşığı limon suyu
2 limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Hazırlanışı:

Un, pirinç unu, kabartma tozu ve şekerli vanilini geniş bir kaptan harmanlayınız.

Toz şeker ve yumurtaları ayrı bir kaptan iyice çırpıp unlu karışıma ekleyiniz.

Sıvı yağ, fındık, limon suyu ve limon kabuğu rendesini de ilave ettikten sonra mikserle pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırınız.

Yağlanmış kek kalıbına un serpiniz ve üzerine hamuru dökünüz. 170 C'ye ayarlanmış fırında 40-45 dakika pişiriniz.

Üzerine pudra şekeri ve limon kabuğu rendesi ile süsleyerek servis yapınız.