



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU VE GLAZÜRLÜ KEK

<https://www.elele.com.tr>

60 gr tereyağı (eritilmiş)
180 gr un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
3 yumurta
3 limonun rendelenmiş kabuğu
230 gr toz şeker
100 ml krema
20 ml kaynar su
100 gr pudra şekeri
Birkaç damla limon suyu
Tuz

Fırını 170 dereceye ayarlayın. Baton kek kalıbına yağlı kağıt serin. Yumurta, şeker, krema, su, tuz ve rendelenmiş limon kabuğunu mikserle çırpın. Elenmiş un ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Tereyağını ekleyin. Hamuru kalıba aktarın 40-50 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Pudra şekerini bir kabın içine eleyin. 20 ml kaynar su ve birkaç damla limon suyu ekleyip kaseyi sıcak su dolu tencereye yerleştirin ve 1-2 dakika sürekli karıştırın. Karışımı kekin üzerine yayın. İsteğe göre limon dilimleri ile süsledikten sonra dilimleyerek servis yapın.

