



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU YOĞURTLU KEK

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

Hamur:

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı yoğurt

1 limon kabuğu rendesi

2 - 2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:

1 paket Dr. Oetker Süsleme Glazürü

2 - 2,5 yemek kaşığı limon suyu

1 limon kabuğu rendesi

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıbı tereyağı veya margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta ve toz şekeri bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Süre sonunda şekerli vanilin, sıvı yağ, yoğurt ve limon kabuğu rendesini ekleyip düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Un ve hamur kabartma tozunu ilave edip 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından alın. 10 dakika sonra keki kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Glazür karışımını bir kaba alın. Üzerine limon suyunu ekleyin ve kaşık ile iyice karıştırın. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun ve ucunu makas ile ince kesin. Keki üzerine sıkın ve limon kabuğu rendesini serpin. Glazür donduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

