



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

LİMONLU YOĞURTLU SOMUN KEK

250 ml (150 gr) glutensiz kek hamuru
5 ml kabartma tozu
80 ml kanola yağı
250 ml şeker
2 büyük yumurta
180 ml sade yoğurt
1 limon kabuğu rendesi
40 taze sıkılmış limon suyu

Unu eleyin, üzerine kabartma dozunu ve bir tutam tuzu ekleyin ve karıştırın.

Başka bir kaba yağı alın, 200 ml şeker, yumurtaları, vanilya esansını, yoğurdu ve limon kabuğu rendesini ilave edip karıştırın.

Kuru malzemeleri, yoğurtlu karışıma ekleyin, iyice karıştırdıktan sonra 20=10 cm ebadındaki ekmek kalıbına alın. Malzeme kalıbın şeklini alarak iyice kabarana kadar 45 dk fırında pişirin.

Kalan şekeri ve limon suyunu orta ısıda kaynatarak şurup hazırlayın. Şurubu fırından çıkarır çıkarmaz somunun üzerine dökün. 15 dakika boyunca kalıpta bekleterek soğutun, ardından kalıptan çıkartıp arkadaşınıza götürmek üzere paketleyin.

Not: Güzel bir hediye paketi yapmak istemez misiniz? Ekmek kalıbını temizleyin, içine dekoratif kağıt ya da yağ geçirmez kağıt yerleştirin. Üzerine de kekinizi koyun. Etrafına da bir kurdele bağlayıp, yanına üzerinde arkadaşınızın isminin yazdığı sevimli bir de bıçak koydunuz mu, tamamdır.

