



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU ZEYTİNYAĞLI KEK

2 bardak un  
1 bardak yoğurt  
1 bardak şeker  
3/4 bardak sızma zeytinyağı  
2 adet yumurta  
1 limonun kabuğu  
Çeyrek bardak limon suyu  
1 paket kabartma tozu  
Süsleme için: pudra şekeri

Bu tarifte kullanılacak malzemelerin hepsi oda sıcaklığında olmalı.

Arçelik Gurme Ankastre fırını fanlı modda 160°C'ye ayarlayın.

Bir kaptaki yoğurt, sızma zeytinyağı, şeker, limon kabuğu rendesi, limon suyu ve yumurtaları çırpın.

Daha geniş bir kâsenin içine kabartma tozunu ve unu eleyin.

Sıvı karışımı yavaş yavaş una dökerek karıştırın. Fazla çırpmanıza gerek yok, malzemelerin kek hamuru kıvamına gelmesi yeterli olacaktır.

Keki kalıptan rahat çıkarabilmeniz için kek kalıbınızı az zeytinyağı ile yağlayın ve üzerine biraz un serpin. Keki eşit şekilde kalıba dökün ve Arçelik Gurme Ankastre fırının orta rafında 40-50 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkardığınız keki oda sıcaklığına gelen kadar dinlendirdikten sonra kalıptan çıkarıp servis edin.

Dilerseniz üzerine pudra şekeri serpebilirsiniz.

