



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MADLEN KEK

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

3 adet yumurta  
1/2 su bardağı şeker  
1/2 adet limon  
1 su bardağı un  
1 yemek kaşığı kabartma tozu  
1/4 çay kaşığı tuz  
6 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Yumurtaları geniş bir kase içersine kırın ve şekerini ekleyerek çırpmaya başlayın.

Şeker eriyip, karışım açık sarı rengini aldığından yarım limonun hem kabuğunu hem de suyunu kaseye ekleyin ve karıştırın.

Ayrı bir kaptaki kuru malzemelerden un, kabartma tozu ve tuzu birleştirin. Yumurtaların bulunduğu kaba azar azar ekleyerek karıştırın.

Tüm malzemeler iyice birleştikten sonra soğuk haldeki eritilmiş tereyağını da karışıma ekleyin.

Karışımı en az 20-30 dakika kadar buzdolabında dinlendirin.

Madeleine kalıbınızı Becel Klasik ile yağlayın ve karışımdan yaklaşık 1 yemek kaşığı alarak kalıptaki bölmelere dökün.

Isıtılmış olduğunuz 200 derecelik fırında fanlı ayarında 8-10 dakika, üzeri kabarıp altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin.

Fırından çıkararak kalıbı içersinde dinlenmeye bırakın, oda sıcaklığına geldiğinde kalıptan çıkararak servis edin.

