



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MELEK KEK

Malzeme:

6 adet yumurta

1 su bardağı Bizim Mutfak Un

yarım çay bardağı limon suyu

1 su bardağı toz şeker

1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin

1 adet portakal

1 adet limon

Üzeri için :

200 gram Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Fırını önceden 180 dereceye ısıtın. Kek kalıbını yağlayıp unlayın. Temiz ve kuru bir cam kase içinde yumurta aklarını limon suyuyla birlikte katılaşana kadar çırpın. Azar azar tozşekeri ekleyip çırparak bu karışıma yedirin. Un, vanilya, limon ve portakal rendesini ekleyip karıştırın. Karışımı yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına alıp ısınmış fırına yerleştirin. 20-25 dakika içini çekene kadar pişirin. Üzeri için pudraşekerine limon suyunu ekleyip çırpın. Servis tabağına aldığınız kekin üzerine sosu gezdirin. Renkli şekerlerle süsleyip servis yapın.

---