



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MELEKLER KEKİ

12 adet yumurta akı
1/4 çay kaşığı deniz tuzu
1/4 çay kaşığı tartar krema
1 çay kaşığı vanilya özü
1/2 çay kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı limon rendesi
1/2 su bardağı pudra şekeri
1/2 su bardağı kek tozu hazır
Sos için:
1 su bardağı yoğurt
1/4 fincan bal
1 yemek kaşığı limon suyu

Kekin yapımı: Fırınımız ilk önce 175 C ısıtıp ortasında boş bir tepsi koyuyoruz. Büyük bir karıştırma kabında, yumurta beyazlarını, deniz tuzunu ve tartar kremasını birleştiriyoruz. Mikser ile orta derecede köpük haline gelene kadar çırpıyoruz. Ve sonra içine vanilya özünü, limon suyunu ve rendelenmiş limon kabuğunu ekliyoruz. Ve yüksek ayarında 2-4 dakika arası yine mikser ile çırpıyoruz. Şekeri yavaş yavaş ekleyip çırmaya devam ediyoruz. Kek unumuzu eleyerek karışımın içine koyuyoruz. Spatula yardımı ile unumuzu yavaşça karışıma yediriyoruz. Ve derin bir kek kalıbımıza karışımımızı döküp 30-40 dakika pişiriyoruz. Üstü kızardığında bir bıçak yardımı ile pişip pişmediğini anlayabiliriz bıçağı kekin orta yerine batırıp çıkarın eğer kuru ise pişmiştir. Kekimizi fırından alıyoruz ve soğuması için 1 saat bekliyoruz. Sosumuz için: Küçük bir karıştırma kabında yoğurdu, balı ve limon suyunu yumuşak bir kıvam alıcaya kadar çırpıyoruz. Hazır olan sosumuzu bir soluğa dökümleriz. Ve daha sonra kekimizi servis ederken bir dilim kekin üzerinde hafifçe sosumuzu gezdirip öyle ikram ediyoruz.