



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIR NIŞASTALI KEK

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

200 gr. Tereyağı  
200 gr. Şeker  
4 Yumurta  
1 limon kabuğu rendesi  
1 Limon suyu  
125 gr. Nişasta  
125 gr. Un  
1 çay kaşığı Kabartma tozu  
Üstüne serpmek için:  
Pudra şekeri  
Üstüne sürmek için:  
200 gr. Pudra Şekeri  
20 ml Limon suyu

Tereyağı ve şekeri krema halini alıncaya kadar çırpın, limon suyu ve limon kabuğu rendesi ilave edin.  
Nişasta ve kabartma tozu karıştırılmış unu ilave edin.  
Kutu kalıbı yağlayın, içine fırın kağıdı serin.  
Hamuru kalıba dökün, üstünü bir bıçakla 1cm derinliğinde çiziniz. Keki altın sarısı renginde pişirin.  
Piştikten sonra keki kalıptan çıkartın.  
Üstüne pudra şekeri serpin veya pudra şekeri ve limon suyu ile bir şurup hazırlayın ve kekin üstüne sürün.