



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU KEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1,5 Su Bardağı esmer şeker
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 1 Adet limon suyu
- 3 Su Bardağı mısır unu
- 1 Adet rendelenmiş limon kabuğu
- 1 Su Bardağı beyaz un
- 1 Paket kabartma tozu

Kabartma tozunun üzerine limon suyunu dökün. Diğer bütün malzemeyle karıştırıp bir tepsiye veya kek kalıbına boşaltın. Elinizi biraz yağlayıp üzerini düzeltin. Önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.
