



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAKET KEKLERİ

3 yumurta
2 adet limon kabuğu rendesi
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 limon suyu

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağı, sütü, limon kabuğu rendesini ve suyunu ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu eleyip bu karışımın içine ilave edip karıştırın. Kağıt kalıplara boşaltın. Bu keke bol limon güzel bir tat veriyor. 170 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra jelatinle sarın, bağlayıp süsleyip ikram edin.