



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER KAYMAKLI KEK

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

Hamur:

2 su bardağı un

1 su bardağı toz şeker

3 adet yumurta

1 çay bardağı sıvı yağ

2 çay bardağı yoğurt

1 paket kabartma tozu

1 adet limon suyu

1 adet limon kabuğu rendesi

Krema:

1 su bardağı pudra şekeri

4 çorba kaşığı su

Krema için, suyu bir kaseye koyun ve üzerine azar azar pudra şekerini ekleyerek sürekli karıştırın ve krema kıvamına getirin.

Toz şeker ve yumurtayı 10 dakika boyunca çırpın. Sıvı yağ ve limon suyunu ekleyin. Un, kabartma tozu ve limon kabuğu rendesini bir kasede harmanlayın. Nazikçe karıştırarak unlu karışımı yumurtalı karışıma yedirin.

Yağlanmış kek kalıbına hamuru boşaltın. 170 derecede ısıtılmış fırında kekinizi pişirin. Ke soğuyunca üzerine şeker kremasını dökün, limon kabuğu rendeleyerek servis yapın.

