



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERLİ KEK

- 3 adet yumurta
- 1 ay bardađı pudra řekeri
- 1 ay bardađı eritilmiř margarin
- 2 ay bardađı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet limon kabuđu rendesi
- 2 su bardađı un
- zeri için
- 1 orba kaşığı margarin
- 1 ay bardađı toz řeker

Öncelikle yumuşak margarin parmak uçlarıyla kek kalıbına iyice sürülür. zerine toz şeker serperek yapışması sağlanır. Kısa süreliğine bir kenara bırakılır. Sonra kek malzemesi karıştırılır ve hazırlanan kek kalıbına dökülür, düzeltilir. 165 derece fırında 1 saat pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.