



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİTREK KEK

5 adet yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet limon kabuğu rendesi
2 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı ayçiçek yağı

Bir kaptaki yumurtalar ve pudra şekeri çırpıcıyla iyice karıştırılır. Üzerine süt, limon kabuğu rendesi, ayçiçekyağı ilave edilir, hiç pürüz kalamayacak şekilde karıştırılır. Elenmiş un ve kabartma tozu eklenir. Yağlanmış bir kek kalıbına dökülür. Kek kalıbı bir tepsiye oturtulur ve tepsiye biraz su konur. 165 derece fırında 1 saat kadar pişirilir.