



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ LİMONLU KEK

<https://www.sabah.com.tr>

- 3 yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı limonlu su
- 3 su bardağı un
- 2 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 su bardağı kuru üzüm

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. 1/2 limon suyunu üzerine su ekleyerek suyu 1 su bardağına tamamlayalım. Limonlu suyu, sıvı yağı ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu, limon kabuğu rendesini ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Hamurun üçte birini ayırıp içine üzümleri ekleyip karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Sade hamurun yarısını kalıba boşaltalım. Üzerine kalan sade hamuru boşaltıp 180 derece ısılı fırında pişirelim. Keki kalıbı içinde soğutup servis yapalım.

