



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU LİMONLU KEK

Malzeme

- 125 g Sana
- 3 adet yumurta
- 1 adet limon kabuğu rendesi ve suyu
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet vanilya
- 1 adet kabartma tozu
- Sosu:
- 125 g Sana yağı
- 2 su bardağı pudra şekeri
- 2 yemek kaşığı süt

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içine oda sıcaklığında beklettiğiniz 3 adet yumurtayı kırıp içine pudra şekeri ekleyip pudra şekeri iyice eriyene kadar bir çırpıcı veya mikser yardımı ile çırpın.
2. Pudra şekeri eridikten sonra kek harcının içine limon kabuğu rendesini, 1 limonun suyunu, yoğurdu, oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını ekleyip, çırpmaya devam edin. Daha sonra bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ilave edip karıştırmaya devam edin.
3. Kek harcını Sana yağı ile yağladığınız kalıbına döküp, kaşığın sırtı ile harcın üzerini, düzeltin. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında keki 35-40 dakika pişirin.
4. Pişen keki kalıbında 10 dakika soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip çıkarın.
5. Sosu için; küçük bir tencereye su koyup kaynatın. Üzerine kaynayan suya tabanı değecek şekilde ısıya dayanıklı cam bir kâse koyun. Kâsenin içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını, pudra şekeri ve sütü koyup, sos kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin.
6. Hazırladığınız sosu bir kaşık yardımıyla yavaş yavaş kekin üzerine dökün. Buzdolabında en az 2 saat bekletip, dilimleyerek servis edin. Arzuya göre kekin yanında limonlu dondurma servis edebilirsiniz.