



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

LİMONATALI KEK



3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım paket tereyağı (125 gr tereyağı)
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 adet limon kabuğı rendesi
2,5 su bardağı un
Limonata için:
1 adet limonun suyu
1,5 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı su

- # Yumurta ve toz şeker çukur bir kabın içinde mikserle 7-8 dakika çırpılır.
- # zerine yakmadan eritilmiş, ılımış tereyağı, yoğurt, limon kabuğı rendesi katılır, kısa süre çırpılır.
- # Daha sonra elenmiş un, kabartma tozu ilave edilir ve karıştırılır.
- # Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında kabarıp, kızarana kadar pişirilir. (50 dakika kadar)
- # Kek fırından çıktıktan 10 dakika sonra ters çevrilir.
- # Su, limon suyu ve toz şeker iyice karıştırılır ve ılık kekin üzerine gezdirilir.
- # Kek, limonatayı tamamen çekince servise sunulabilir.

Not: Bu kekin yapımında limonata yerine değışik meyvelerin suları da kullanılabilir.