



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Limonlu Keks

Limonlu Kek



- 3 Yumurta
- 1 Stəkan buğda nişastası
- 1 Stəkan un
- 1 Stəkan + 1 Çay qaşığı duru yağ
- 1 Armud stəkan qatıq
- 1 Stəkan şəkər tozu
- 1 limon qabığı rəmdəsi
- 1 Limon suyu
- 1 Paket qabartma tozu

- # Yumruta və şəkər ağ rəng olana qədər çırpıcı ya da mikserlə çırpılır.
- # Üzərinə qatıq, limon suyu duru yağ əlavə edib qarışdırılır.
- # Bu qarışımın üzərinə də digər ləvazimatlar əlavə edilir və hamar bir qarışım əldə edilir.
- # Yağlanmış, unlanmış keks qəlibinə bu məhlul tökülür.
- # 180 dərəcə sobada 55 dəqiqə bişirilir.
- # Sobadan çıxınca 10 dəqiqə dincəldirilir, tərs çevrilir xidmət qabına alınır.

**Not:** Arzu edilərsə limon qabığı ilə birlikdə 1 paket vanil də istifadə edilə bilər.