



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mitevazi Lezzetler® Kochrezepte

---

## Zitronenkuchen

Limonlu Kek



3 Eier  
1 Glas Speisestärke  
1 Glas Mehl  
1 Teeglas + 1 EL Öl  
1 Teeglas Joghurt  
1 Glas Zucker  
1 geriebene Zitronenschale  
1 ausgepresste Zitrone  
1 Packung Backpulver

- # Zucker und Ei milchigweiß schlagen.
- # Joghurt, Öl und Zitronensaft hinzugeben und verrühren.
- # Die anderen Zutaten zu dieser Mischung geben und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
- # In eine eingölte und eingemehlte Backform füllen.
- # Bei 180 Grad im Backofen 55 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen, auf ein Servierteller wenden.

**Tipp:** Auf Wunsch kann in diesen Kuchen zusammen mit den Zitronenschalen auch ein Päckchen Vanillezucker gegeben werden.