



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Torta con Limone

Limonlu Kek



3 uova  
1 bicchiere amido di grano  
1 bicchiere di farina  
1 bicchierino + 1 cucchiaio d'olio vegetale  
1 bicchierino di yogurt  
1 bicchiere di zucchero  
Grattugiato conchiglie di 1 limone  
1 succo di limone  
1 pacco polvere lievitante

- # Uova e zucchero si miscelano finchè prende il colore bianco con miscelatore o con mixer.
- # Sopra si aggiungono yogurt, succo di limone e olio vegetale si miscelano.
- # Sopra di questa miscela si aggiungono gli altri ingredienti e si miscela finchè avere per una miscela liscia.
- # La miscela di torta si svuota nella pan di torta oliata e farinata.
- # Si cucina nel forno riscaldata a 180 gradi per 55 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si lascia riposare per 10 minuti. Si inverte e si prende nel paitto da servire.

**Nota:** Se volendo in questa torta si può mettere anche 1 pacco di vaniglia insieme con conchiglia di limone.