



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

## LİMONLU KEK



- 3 Yumurta
- 1 Su bardağı buğday nişastası
- 1 Su bardağı un
- 1 Çay bardağı + 1 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Çay bardağı yoğurt
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Limon kabuğu rendesi
- 1 Limonun suyu
- 1 Paket kabartma tozu

- # Yumurta ve şeker bembeyaz olana kadar çırpıcı ya da mikserle çırpılır.
- # Üzerine yoğurt, sıvıyağ, limon suyu eklenir karıştırılır.
- # Bu karışımın üzerine de diğer malzemeler konur ve pürüzsüz bir karışım elde edilir.
- # Yağlanmış, unlanmış kek kalıbına, kek harcı dökülür.
- # 180 derece fırında 55 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkınca 10 dakika dinlendirilir, ters çevrilir, servis tabağına alınır.

Not: Arzu edilirse bu keke limon kabuğu ile birlikte 1 paket vanilya da konulabilir.