



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

LMONATALI KEK



3 adet yumurta
1 su bardađı toz Őeker
Yarım paket tereyağı (125 gr tereyağı)
1 su bardađı yođurt
1 paket kabartma tozu
1 adet limon kabuđu rendesi
2,5 su bardađı un
Limonata için:
1 adet limonun suyu
1,5 çorba kaŐıđı toz Őeker
1 su bardađı su

- # Yumurta ve toz Őeker ukur bir kabın içinde mikserle 7-8 dakika çırpılır.
- # zerine yakmadan eritilmiŐ, ılımiŐ tereyağı, yoğurt, limon kabuğu rendesi katılır, kısa sre çırpılır.
- # Daha sonra elenmiŐ un, kabartma tozu ilave edilir ve karıŐtırılır.
- # Kek harcı yađlanmiŐ kek kalıbına dklr. Önceden ısıtılmıŐ 175 derece fırında kabarıp, kızarana kadar piŐirilir. (50 dakika kadar)
- # Kek fırından çıktıktan 10 dakika sonra ters çevrilir.
- # Su, limon suyu ve toz Őeker iyice karıŐtırılır ve ılık kekin zerine gezdirilir.
- # Kek, limonatayı tamamen çekince servise sunulabilir.

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