

## Lemington Kek

### Malzemeler

3 adet yumurta  
2 su bardagi toz seker  
2,5 su bardagi un  
1/2 su bardagi sivi yag  
1 su bardagi ilik su  
1 adet kabartma tozu  
1 adet sekerli vanilin  
1 adet limon  
Sos icin:  
3 su bardagi sut  
1 su bardagi toz seker  
3 yemek kasigi kakao  
Uzeri icin:  
Hindistan cevizi

### Yapilisi

Oncelikle yumurtalar ve seker karistirma kabinda bembeyaz olana kadar cirpilir. Un, sivi yag, kabartma tozu ve vanilin de eklenerek karistirmaya devam edilir. Rendelenmis limonun kabugu, suyu ve ilik su ilave edilerek karisim hic topak kalmayana kadar karistirilir. Kek karisimi yaglanmis borcama dokulerek, onceden isitilmis 175 dereceye ayarli firinda 15-20 dakika pisirilir. Soguyan kek, once boyuna 3'e kesilir, daha sonra boyuna ince dilimler halinde 10'a bolunur. (Toplam 30 ince dilim olacak sekilde.) Ayri bir kap icerisinde sos, soguk olarak hazirlanir. Her bir dilim borcamdan cikartilarak sosun icine cok az batirilip cikartilarak, hemen ardindan hindistan cevizine bulanir. (Kek, sosu cektiginden, aslinda tam bir islak kek kivaminda oluyor. Kek, sosun icerisinde fazla kalirsa dagilabilir, dikkat edilmeli...)