

Limonlu Kek

Malzemeler

4 yumurta

2 su bardagi un

1,5 su bardagi toz seker

yarim su bardagi sut

yarim su bardagi sivi yag

1 limon

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Uzeri icin;

pudra sekeri

Yapilisi

Ilk olarak yumurta ve sekeri kopurene kadar cirpin.Daha sonra sivi yagi, sutu ekleyip tekrar cirpin.Kullanacaginiz limon kucukse suyunun tamamini karisima sikin, eger buyukse yarisini sikin ve bir rendeyle limonun kabugunu rendeleyin. onu da karisimin icine atin. Sonra un, kabartma tozu ve vanilyayi ekleyelerek hepsini karistirin.Kek kalibinina yag surun ve kalibi azicikta unlayin. Karisimi kaliba dokup onceden isitilmis 175 derece firina koyun.Yaklasik 40 dakika da pisiyor.15 dakika kadar sogumasini bekledikten sonra uzerine pudra sekeri dokerek susleyin, sogumadan dokersek goruntusu bozuluyor.