

## Sunger Kek

### Malzemeler

5 buyuk yumurta, beyazi ve sarisi ayrilmis

160 g pudra sekeri

12.5 ml limon suyu

120 g kek unu

Bir fiske tuz

### Yapilisi

Yumurtalarin beyazlarini kopurene kadar cirpin, ama kopurdukten sonra hemen durun. Ilk olarak kasik kasik 100 gr pudra sekeri ilave ederek karistirmaya devam edin. Sonrasinda limon suyunu ekleyin ve karisimi bir kenara alin.

Baska bir kasede, yumurta sarilarini cirpin. Sivi hale geldikten sonra sekeri ekleyip krema kivamina gelene kadar cirpmaya devam edin.

lki karisimi birlestirin ve yavasca karistirin.

Bir miktar unla bir tutam tuzu karisima katip karistirmaya devam edin. Bu islemi un bitene kadar surdurun.

Karisimi 20 cm capinda iki ayri tepsiye bolun. Yumusak hareketlerle tepsilere iyice yayilmasini saglayin. Onceden isitilmis firinda 30 dakika pisirin. Firindan cikartin ve bir kenarda sogumasini bekleyin. Gerisi size kalmis.