

LİMONLU KEK

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 bardak şeker
- 1 limonun suyu (limon aroması)
- 1/4 bardak sıvı yağ
- 1/3 bardak süt
- 1 bardak un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Oda sıcaklığındaki 3 yumurta ve şeker mikser ile 3 dakika çırpılır.

Limonun suyu, süt ve sıvı yağ eklenerek 2-3 dakika daha çırpılır.

Un ve kabartma tozu karıştırılır ve kek harcına katılır.

Kek harcı yağlanmış bir kalıba konarak 175 derecede 40 dakika pişirilir.

Glazür:

- 1.5 çay bardağı pudra şekeri
- 3 çorba kaşığı limonun suyu (limon aroması)
- 1/4 çay kaşığı tereyağ

Kek soğurken glazür malzemesi karıştırılır.

Isıtılmış limon suyu, pudra şekeri ve tereyağ karıştırılır.

Kek ılınınca glazür üstüne gezdirilir.

