

## Limonlu Parlak Kek (6-9 kişilik)



### Malzemeler:

- 125 gr. (3.5 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 120 gr. (1 su bardağı) elenmiş un
- 200 gr. (1 su bardağı) şeker
- 1/2 limon kabuğu rendesi
- 1/2 limon suyu
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu

### Kalıbı yağlamak için:

- 15 gr. (1 tatlı kaşığı) **Teremyağ**

### Glazür (parlak kısmı) için:

- 1/2 limon suyu
- 100gr. (1 çay bardağı) pudra şekeri
- 1/2 limon kabuğu rendesi

Şeker ve yumurtamızı iyice çırpıyoruz. Yumurta kabarıp şeker eriyince içine **Teremyağ**'ımızı ekleyip çırpıma devam ediyoruz. Elenmiş unumuzu kabartma tozumuzla karıştırıp, limon suyu ve limon kabuğu ile birlikte bu karışımın içine ekliyoruz. Son bir kez karıştırıp 1 tatlı kaşığı **Teremyağ** ile yağlanmış 20 cm.

uzunluğundaki kare kalıbımıza döküyoruz. Kekimizi önceden ısıtılmış 180 derece fırında renk alana kadar aşağı yukarı 20 dk. pişiriyoruz. Keki fırından çıkarmadan kürdan testi ile kontrol etmeyi unutuyoruz.

Kekimiz dinlenirken glazür (parlak kısmı) için gerekli olan malzemeleri karıştırıyoruz. 15 dk. kadar dinlendirdiğimiz kekin üzerine glazürü döküp dilimleyerek servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Özellikle yaz ayları için oldukça hafif olan bu kekimizin içine dilersek kırılmış fındık ekleyerek farklı bir lezzet yakalayabiliriz.