



## LİMONLU KEK

**Şule:** Mutlu günler.

**Ahmet:** Mutlu günler.

**Şule:** Bugün nasılsın?

**Ahmet:** Çok mutluyum.

**Şule:** Bu harika bir haber. Eeee söyle bakalım, bugün hangi yemeği yapalım?

**Ahmet:** Dur biraz düşüneyim...

**Şule:** Haydi sen biraz düşün ben de bekleyeyim o zaman... Beklerim ben, beklerim. Ben beklerim.

**Ahmet:** Aklıma çok yemek geliyor ama...

**Şule:** Söyle birini o zaman.

**Ahmet:** Zamana ihtiyacım var.

**Şule:** Ne için?

**Ahmet:** Düşünmek için. Ama hiç susmuyorsun. Düşünemiyorum.

**Şule:** Özür dilerim.

**Ahmet:** Tatlı yapalım mı?

**Şule:** Mesela nasıl bir tatlı?

**Ahmet:** Bilmem ki... Dur biraz düşüneyim.

**Şule:** Aman sen düşünme! Kek yapalım. Olur mu?

**Ahmet:** İşte böyle Şule. Aferin. Biraz da sen düşün. Biraz yardım et bana. Her şeyi benden bekleme lütfen.

**Şule:** O zaman ben kekin tarifini de vereyim. Aklıma harika bir kek tarifi geldi.

**Ahmet:** Ya? Bravo! Nasıl bir tarif?

**Şule:** Limonlu, hindistan cevizli harika bir kek. Hem de yumuşacık bir kekin tarifi bu.

**Ahmet:** Hmmmm. Haydi yapalım o zaman.

**Şule:** O zaman hemen buzdolabımıza bakalım, malzemelerimiz var mı? Aaaa! Buzdolabımızda margarin kalmamış.





**Ahmet:** Şuna bak! Yemek programı sunuyoruz, dolapta malzeme eksik.

**Şule:** Şşşşşt! Aslında bu tür hamur işlerini sıvıyağ ile yapmak daha sağlıklı olur. Biz keki sıvıyağ ile yapalım. Evet evet. Biz keki sıvıyağ ile yapalım. Evet. Evet evet. Kesinlikle sıvıyağ.

**Ahmet:** Margarin yok o zaman sıvıyağ ile daha güzel olur, daha sağlıklı olur. Margarin var margarin daha sağlıklı ve güzel sevgili dinleyicilerimiz.

**Şule:** Öyle değil Ahmet. Gerçekten sıvıyağ ile daha sağlıklı olur. Haydi başlayalım artık.

**Ahmet:** Malzemeleri say da başlayalım.

**Şule:** Tamam sayıyorum.

Malzemeler:

3 adet yumurta



1 su bardağı toz şeker



1 paket margarin ya da 1 su bardağı sıvıyağ



1 paket vanilya ve bir paket kabartma tozu



2 limon kabuğu rendesi



2 yemek kaşığı limon suyu



3 yemek kaşığı hindistan cevizi



3 su bardağı un



Malzemelerimiz bu kadar. Harika bir kek olacak. Ben çok severim bu keki. Bu keki herkes çok sever. Bu harika bir kek. Gerçekten çok seviyorum ben bu keki. Ne oldu Ahmet? Yanlış bir şey mi söyledim?

**Ahmet:** Şule'yle konuşmanı bitir de başlayalım artık Şule!

**Şule:** Tamam tamam. Anlatmaya başlıyorum.

**Ahmet:** Ama lütfen kısa cümlelerle anlat.

**Her hakkı saklıdır. Ticarî amaç ile basılamaz ve çoğaltılamaz.**

✉ [turkceninsesi@yee.org.tr](mailto:turkceninsesi@yee.org.tr)

🌐 <http://turkceninsesi.yee.org.tr>

Anafartalar Mah. Atatürk Bulv. No: 11 Ulus 06050 Ankara, TÜRKİYE  
Telefon: +90 312 309 11 88 • Faks: +90 312 309 16 15



**Şule:** Offfff! Tamam. 3 yumurtayı iyice çırpacağız. Ardından yağı ilave edeceğiz. Şimdi bu karışımı iyice karıştırıyorum.

**Ahmet:** Dur, ben karıştırayım.

**Şule:** Karıştır. Ama çok karıştırmalısın.

**Ahmet:** Bana bırak.

**Şule:** Evet, devam edelim. Şimdi 1 su bardağı şekeri de karışıma ekliyorum. Bunu da karıştıralım. Şeker iyice erisin. Sırada limon suyu, rendelenmiş limon kabuğu ve hindistan cevizi var.

**Ahmet:** Onları da ekleyeyim mi?

**Şule:** Evet ekleyelim.

**Ahmet:** Hooooop! Ekledim.

**Şule:** Süper! Şimdi kabartma tozu, vanilya ve un ile devam ediyoruz.

**Ahmet:** Kabartma tozu ve vanilyayı unla karıştırıp karışıma azar azar ekliyoruz.

**Şule:** Bunu nereden öğrendin?

**Ahmet:** Nereden mi öğrendim? Şule sana önemli bir gerçeği açıklayacağım ama önce otur lütfen. Bu gerçek senin için çok üzücü olabilir.

**Şule:** İyi, oturdum. Ama anlamıyorum ne diyorsun.

**Ahmet:** Şule, ben biraz önceki bilgiyi bir yemek programından öğrendim. Kabul etmek zor ama tek yemek programı Damak Tadı değil. Televizyonlarda bu tarz birçok program var. Biliyorum şu anda ağlamak, bağırarak istiyorsun ama gerçek bu.

**Şule:** Offfff! Ne diyorsun Ahmet! Biliyoruz, herhalde tek yemek programı değiliz! Madem başka programlardan öğreniyorsun, söyle bakalım. Neden vanilya ve kabartma tozunu un ile ayrı bir yerde karıştırdık?

**Ahmet:** Immmm. Bilmiyorum.

**Şule:** Çünkü kek daha iyi kabarır.

**Ahmet:** Yaşa! İşte bu yüzden en iyi yemek programı Damak Tadı.

**Şule:** Tamam Ahmet. Şimdi kek kalıbını yağlayacağız. Kek karışımını kaba dökeceğiz.

**Ahmet:** Ne oldu?

**Şule:** Fırını önceden ısıtmadık.

**Ahmet:** Sakin ol! Ben fırını önceden ısıttım. Hem de 180 derecede.

**Şule:** Harikasin Ahmet. Harikasin.



**Ahmet:** Yemek yapmak benim işim. Ben iyiyim, beni merak etme. Karışımı kek kalıbına döküyorum ve keki fırına koyuyorum.

**Şule:** Vay be! Sen bu işi çok iyi biliyorsun.

**Ahmet:** Yok, estağfurullah da

**Şule:** Estağfurullah da?

**Ahmet:** Estağfurullah da ben keki daha iyi yaparım.

**Şule:** Ya demek öyle! İyi o zaman. Bundan sonra ben hiçbir şeye karışmam. Bütün yemekleri sen yap!

**Ahmet:** Yahu kızma, şaka yaptım. Sen devam et.

**Şule:** Tabii ki devam edeceğim. Tabii ki yemekleri ben yapacağım.

**Ahmet:** Tamam tamam. Tabii ki sen yapacaksın. Kek sanırım pişti. Kontrol edelim mi?

**Şule:** Sen et.

**Ahmet:** Lütfen sen kontrol et, Şule Usta.

**Şule:** Nasıl kontrol edeceğiz? Biliyor musun?

**Ahmet:** Nasıl?

**Şule:** Kürdanla. Kürdanı keke batıracağız.

**Ahmet:** Olmaz.

**Şule:** Olacak Ahmet! Beni kızdırma artık!

**Ahmet:** Kızma ama vallahi olamaz!

**Şule:** Olacak!

**Ahmet:** Olamaz diyorum. Kürdanımız yok.

**Şule:** Haa! Tamam, kusura bakma, sana da boşuna bağırdım. Gerçekten kusura bakma. O zaman bıçak da olur. Dur sana bir bıçak vereyim sen kontrol et.

**Ahmet:** Yok yok! Sen bugün bıçak alma eline. Belki yanlış bir şey söylerim. Bıçağı çekmeden ben alırım. Deneyelim bakalım. Şuleeeeeee! Kek pişmiş.

**Şule:** Evet, kek pişmiş. Bıçakta kek hamuru yok.

**Ahmet:** Keki keseyim mi?

**Şule:** Aaaaaa hayır, hayır!

**Ahmet:** Neden? Niye keki kesmiyoruz?

**Şule:** Önce kek soğuyacak.

**Ahmet:** Bence şimdi keselim sıcak sıcak.



**Şule:** O zaman kek hemen parçalanır Ahmet.

**Ahmet:** HmMMM. Biraz soğusun o zaman.

Şule kek soğumuş. Şimdi ince dilimler hâlinde keseyim ben. Servis tabağına da koyayım, güzelce yeriz.

**Şule:** Teşekkürler, Ahmet. Evet, harika bir kek yaptık. Sizler de bu keki evinizde yapabilirsiniz.

**Ahmet:** Gerçekten yapabilirsiniz. Şule kadar güzel yapamazsınız ama yine de yapabilirsiniz.

**Şule:** Estağfurullah Ahmet. Dinleyicilerimiz de bizim kadar güzel yapabilirler. Afiyet olsun sayın dinleyicilerimiz.

**Ahmet:** Afiyet olsun. Yahu Şule rezil oluyoruz. Şu mutfağa margarin, kürdan falan alalım artık.