



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KEK (İTALYA)

16 dilim için;

MALZEME:

Hamur:

200 gr. un,

1 fiske tuz,

125 gr. soğuk tereyağı,

1 yumurta sarısı,

2 yemek kaşığı buz gibi su.

İçi:

100 gr. acı badem kurabiyesi,

2 paket işlem görmüş haşhaş,

2 yumurta sarısı,

100 gr. portakal kabuğu şekerlemesi,

Fazladan:

2 yemek kaşığı kayısı konfitürü,

1 tatlı kaşığı ezilmiş fıstık.

1. Unu tuz ile karıştırın, tereyağı, yumurta sarısı ve su ile hamur yoğurum Hamuru top halinde folyoya sarın ve 30 dakika buzdolabına kaldırın.
2. Acı badem kurabiyelerini mikserde halledin. Haşhaş, yumurta sarısı ve şekerleme ile karıştırın. Fırını 200 derecede ısıtın.
3. Hamuru açın ve 26 cm çapında bir kalıbın içine koyun, 2.5 cm yüksekliğinde kenar yapın. Birkaç kez çatal batırın.
4. Haşhaşlı karışımı dökün. Kalan hamurdan yıldızlar kesin. Yıldızları üstüne dizin. Keki 50-60 dakika pişirin.
5. Konfitürü ısıtıp süzün ve kekin üstüne sürün.
6. Krem şanti ile servis yapın.