



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU HAŞHAŞLI DİLİM KEK

### Malzemeler

- 3 adet yumurta (oda sıcaklığında)
- 1 çay fincanı toz şeker
- 200 gr eritilip ılıtılmış tereyağı (bitkisel margarine de kullanabilirsiniz)
- 3 adet limon kabuğunun rendesi
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1,5 çay fincanı un
- 3 yemek kaşığı toz haşhaş
- Limonlu sos için;
- 1/2 çay fincanı limon suyu
- 1/2 çay fincanı su
- 1/2 çay fincanı tozşeker

### Yapılışı

Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları ve tozşekeri derin bir kaptan, mikserin yüksek devriyle 4-5 dakika çırpın. Eritilip ılıtılmış tereyağını ve limon rendelenmiş kabuğunu ekleyip 2-3 dakika daha çırpın. Diğer taraftan un, kabartma tozu, vanilya ve haşhaş başka bir kaptan karıştırıp yumurtalı karışımın üzerine aktarın. Mikser yardımıyla tekrar çırpılarak malzemeleri birbirine iyice karıştırın. Elde ettiğiniz bozadan daha katı kıvamlı kek hamurunu 25-30 santim çapında, iyice yağlanmış orta boy bir kek kalıbına aktarın. Keki 5 dakika önceden ısıtıp 175 derece alt-üst konuma ayarladığınız fırının orta rafında 40 dakika kadar pişirin. Keki pişip pişmediğini anlamak için kürdanla kontrol edin. Eğer kürdan temiz çıkarsa kek pişmiş demektir. Keki fırından çıkarıp soğumasını bekleyin. Diğer taraftan, limon sosunu hazırlamak için; tozşekeri, limon suyunu ve suyu çok küçük bir çelik tencere ya da büyük bir cezveye koyup çatalla 1-2 dakika karıştırın. Sonra çok kısık ateşte, sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. Hemen ocaktan alın ve iyice soğumasını bekleyin. soğuyan sosu soğuk kekin üzerine gezdirin. Dilimleyerek servise sunun.

Not: Bu kekin sosunu döküp 1 gün bekletince çok daha güzel bir lezžete sahip olduğunu göreceksiniz.