CEVİZLİ HAŞHAŞLI KEK

https://www.sabah.com.tr

2 su bardağı kıyılmış ceviz
1,5 su bardağı haşhaş tohumu
1 su bardağı sıcak su
150 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 su bardağı+3 çorba kaşığı tozşeker
3 paket vanilya
7 adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu
Glazür için:
2 su bardağı pudraşekeri
3 kahve fincanı limon suyu
1 su bardağı hindistancevizi
Süslemek için:
Ceviz

Sıcak suyun içine haşhaş tohumunu katın ve kısık ateşte 8-10 dakika pişirip soğumaya bırakın. Tereyağı, tozşeker ve vanilyayı, tozşeker eriyene kadar çırpın. Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Yumurta aklarını kar haline gelene kadar çırpın. Yumurta sarılarını da çırptıktan sonra toz şekerli karışıma ekleyin. Kıyılmış ceviz ve kabartma tozunu da hamura katın. Haşhaş tohumunu ve kar haline getirdiğiniz yumurta akını da ilave edin. Karışımı yukarıdan aşağıya doğru birkaç kez karıştırdıktan sonra 22 cm çapındaki kelepçeli kek kalıbına boşaltın. Hava kabarcığı olmaması için kabı birkaç kez sallayın. Önceden ısıtılmış
175 derece fırında 30-35 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. Glazür için pudraşekeri ve limon suyunu iyice karıştırın. Hindistancevizi ekleyip 1 dakika daha karıştırdıktan sonra soğuk kekin üzerine gezdirin ve spatula ile üzerini düzeltip 10 dakika dinlendirin. Keki kalıbından çıkarın ve servis tabağına alın. Her tarafını ceviz ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.