



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GREYFURLU VE HAŞHAŞ TOHURLU KEK

<https://www.elele.com.tr>

3 adet yumurta  
1.5 su bardağı toz şeker  
100 gr tereyağı  
1 su bardağı süt  
1/2 çay bardağı greyfurt suyu  
1 tatlı kaşığı rendelenmiş greyfurt kabuğu  
3 yemek kaşığı haşhaş tohumu  
2.5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
Greyfurt şekerlemesi için:  
2 greyfurt  
Yarım su bardağı toz şeker  
Üzeri için:  
200 g beyaz kuvertür çikolata

İlk olarak yumurtalar ve toz şekeri geniş bir karıştırma kabına alın. Şeker tamamen eriyene kadar mikser yardımıyla çirpin. Kabaran karışıma tereyağını ekleyip çırpıma devam edin. Daha sonra sütü ve greyfurtu üzerine ekleyin. Rendelenmiş greyfurt kabuğu, haşhaş tohumu, un ve kabartma tozunu ilave edip tüm malzeme iyice karışana kadar karıştırmaya devam edin. Hafif yağladığınız bir kek kalıbına aktarın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 55-60 dakika pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın. Greyfurt şekerlemesi için greyfurtların kabuğunu kibrit çöpü formunda doğrayın. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp toz şekeri ilave edin. Şeker eriyip karamelize oluncaya kadar pişirin. Beyaz kuvertür çikolatayı benmari usulü eritin. İlnan kekinizi kalıptan çıkartın ve bir servis tabağına alın. Erittiğiniz beyaz çikolatayı kekin üzerine gezdirin. Çikolata hafif donduktan sonra şekerli greyfurt kabukları ile süsleyip servis yapın.

