



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KEK

1 su bardağı süt
1/3 su bardağı haşhaş
1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi
1,5 su bardağı seker
2 yumurta
3/4 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı un
2,5 çay kaşığı kabartma tozu

Süt, haşhaş ve limon kabuğu rendesini karıştırıp buzdolabında en az 1 saat ya da ertesi güne kadar bekletin. Yumurta ile şekeri iyice kabarana kadar çırpın. Sıvı yağı yavaş yavaş ekleyerek çırpıma devam edin. Un ve kabartma tozunu eleyin. Biraz un, biraz sütlü karışımdan ekleyerek bütün malzemeyi hamura yedirin. Yağlanmış, unlanmış kek kalıbınıza hamuru dökün. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 60-70 dakika kadar pişirin. Kekin sönmemesi için pişerken fırının kapağını açmamaya özen gösterin.

