HAŞHAŞLI KEK

3 tane yumurta
2 çay bardağı ile toz şeker
2 çay bardağı ile yoğurt
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 su bardağı ile haşhaş tohumu
2 su bardağı ile un
1 tane rendelenmiş limon kabuğu
1 adet kabartma tozu
Kek kalıbını yağlanması için:
1 yemek kaşığı ile tereyağı

Yumurta ve toz şekerin bir çırpıcı ya da mikser ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpmaya devam edin.
Sırasıyla; ayçiçeği yağını, sütü ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyerek çırpma işlemine devam edin.
Kekinizin daha iyi kabarması için; elenmiş unu, kabartma tozunu ve haşhaş tohumunu ilave ettikten sonra karıştırın.
Kek karışımını yağladığınız kalıba aktardıktan sonra üzerini bir güzel düzeltin.
Önceden ısıtılmış keki, 170 derece fırında 40 dakika pişirin.
Fırından çıkan sıcak kekinizi dinlenmeye bırakın.
Soğuduktan sonra kalıbından dikkatli bir şekilde çıkartın ve arzu ettiğiniz şekilde ince ya da kalım dilimler halinde sevdiklerinize ikram edin.