



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KEK

3 tane yumurta
2 ay bardađı ile toz Őeker
2 ay bardađı ile yođurt
1 ay bardağı ayçiçeği yağı
1 su bardađı ile haŐhaŐ tohumu
2 su bardađı ile un
1 tane rendelenmiŐ limon kabuđu
1 adet kabartma tozu
Kek kalıbını yağlanması için:
1 yemek kaŐıđı ile tereyağı

Yumurta ve toz Őekerin bir ırpıcı ya da mikser ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpmaya devam edin. Sırasıyla; ayçiçeği yağını, sütü ve rendelenmiŐ limon kabuğunu ekleyerek çırpma iŐlemine devam edin. Kekinizin daha iyi kabarması için; elenmiŐ unu, kabartma tozunu ve haŐhaŐ tohumunu ilave ettikten sonra karıŐtırın.

Kek karıŐımını yağladığınız kalıba aktardıktan sonra üzerini bir güzel düzeltin.

Önceden ısıtılmıŐ keki, 170 derece fırında 40 dakika piŐirin.

Fırından çıkan sıcak kekinizi dinlenmeye bırakın.

Sođuduktan sonra kalıbından dikkatli bir Őekilde çıkartın ve arzu ettiğiniz Őekilde ince ya da kalım dilimler halinde sevdiklerinize ikram edin.

