



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KEK

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

Hamur:

2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1,5 çay bardağı süt

1,5 çay bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı haşhaş tohumu

Kalıp:

Dilimli tabanlı kelepçeli kalıp (22 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine süt, sıvı yağ, şekerli vanilin ve un karışımını ekleyip mikserin düşük devrinde malzemeler karışmaya kadar çırpın. Haşhaş tohumunu ilave edip düşük devirde kısa bir süre karıştırın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 50 - 55 dakika

Fırından çıkarıp 15-20 dakika soğumaya bırakın. Keki kalıptan ters çevirerek çıkarıp soğumaya bırakın.

Dilimleyerek servis yapın.

