



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KEK

600 gram un
1,5 su bardağı süt
3 adet yumurtanın sarısı
1 adet yumurta
50 gram toz şeker
120 gram tereyağı
Yarım limonun kabuğu
Yarım çay bardağı süt
2 çorba kaşığı pudra şekeri
40 gram un
50 gram yaş maya
Tuz
Haşhaşlı iç için:
260 gram çekilmiş haşhaş
Yarım su bardağından 1 parmak eksik süt
160 gram pudra şekeri
Rendelenmiş limon kabuğu
Fındıklı iç için:
270 gram fındık
140 gram pudra şekeri
1 paket vanilya
Yarım su bardağı süt
50 gram kuru üzüm
30 gram ufalanmış bisküvi
Üzerine:
1 adet yumurtanın sarısı

Haşhaşlı iç için; süt ve şekeri kaynatın. Haşhaş ve limon kabuğu rendesini ekleyin. Birkaç dakika sonra ateşten alarak, soğutun. Fındıklı iç için, süt, şeker ve vanilyayı kaynatın.

Dövülmüş fındığı ekleyin. Ateşten indirdikten sonra kuru üzüm ve ufalanmış bisküviyi ekleyin. Hamur için geniş bir kaptaki 1.5 su bardağı sütü, unu, mayayı ve şekeri karıştırın. Yarım çay bardağı sütle çırdığınız yumurtaları, pudra şekerini, tereyağını, tuzu ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur haline gelene dek yoğurun. Yaklaşık 1 saat mayalanması için bekleyin. Sonra hamuru düz bir zeminde açın. içine haşhaşlı ve fındıklı içi yayın. Rulo şeklinde sarın.

Üzerine yumurta sarısı sürdükten sonra, önceden ısıtılmış fırında pişirin. Dilimleyerek, servis yapın.