



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI LİMONLU KEK

### Malzeme

- 185 g Sana yağı
- 200 g pudra şekeri
- 3 adet yumurta
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı Haşhaş
- 1 adet limon kabuğu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

### Hazırlanışı

Oda sıcaklığında bekletip, yumuşattığınız Sana'nın içine pudra şekerini ilave edip, krema kıvamına gelinceye kadar çırpınız.

Ayrı bir kabın içine önce yumurtaları kırıp tazeliklerini kontrol ediniz.

Yumurtaları birer birer karıştırarak yumurta ve şekere ilave ediniz.

Sütü ve haşhaşı karışıma ekleyiniz.

Rendenin ince tarafıyla limonun kabuğunu rendeleyip ilave ediniz.

Bir süzgeç yardımıyla unu ve kabartma tozunu eleyerek kek harcına ilave ediniz.

En son olarak vanilyayı harca ekleyip, tahta bir kaşık yardımıyla karıştırınız.

Kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına döküp, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dk. pişiriniz.

Pişen keki kek kalıbında 5 dk. beklettikten sonra servis tabağına ters çevirerek çıkarınız.

Soğuduktan sonra servis ediniz.