



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI VE LİMONLU KEK

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

80 g tereyağı
235 g toz şeker
1 limonun rendelenmiş kabuğu
15 g haşhaş
160 ml süt
230 g un
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
3 yumurta beyazı
Karamelize limon dilimleri için:
1 limon
4 yemek kaşığı esmer toz şeker
Yarım çay bardağı ılık su
Üzeri için:
Pudra şekeri

Tereyağı ve toz şekeri geniş bir karıştırma kabına alın. Bir mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Rendelenmiş limon kabuğu, haşhaş ve sütü ilave edip karıştırmaya devam edin. Ayrı bir karıştırma kabında un, kabartma tozu ve tuzu harmanlayıp tereyağlı karışıma ilave edin. Tüm malzeme iyice özdeşleşene kadar karıştırmaya devam edin. Yumurta beyazlarını ayrı bir karıştırma kabında köpük köpük oluncaya kadar mikserle çırpın. Diğer karışıma ekleyerek harcı söndürmeden bir spatula yardımıyla karıştırın. Harcı yağladığınız baton bir kek kalıbına dökün ve önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Üzeri için limonları ince dilimleyip yapışmaz yüzeyli bir tavaya alın. Üzerine toz şeker serpip şeker tamamen eriyinceye kadar pişirin. Limon dilimlerini çıkarıp ılık suyu ekleyin ve birkaç dakika kaynatın. Ocaktan alıp soğutun ve şerbeti kekin üzerine gezdirin. Pudra şekeri serpip limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

