



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU HAŞHAŞLI KEK

- 1 Su bardağı Fındık
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 2 Adet Limon
- 2 orba Kaşığı Nişasta
- 1 Su bardağı Sıvı Yağ
- 1 ay bardağı Süt
- 12 orba Kaşığı Toz Şeker
- 6 orba Kaşığı Un
- 1 Paket Vanilya
- 3 Adet Yumurta
- Haşhaş

Karıştırma kabına yumurtaları kırıyoruz. Şekeri ilave edip köpürene kadar çırpıyoruz. Üzerine sütü, sıvıyağı, toz fındığı, mor haşhaşı, limon kabuğu rendesi, limon suyunu, kabartma tozunu, vanilyayı ve unu da ilave edip çırpmaya devam ediyoruz. Hamuru yağlanmış kek kalıbına koyup önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına veriyoruz.

