



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU VE HAŞHAŞLI KEK

225 gr un  
100 g tereyağı, küp doğranmış  
100 g pudra şekeri  
3 çorba kaşığı haşhaş tohumu  
1 büyük yumurta  
75 ml tam yağlı süt  
1 limonun suyu ve ince rendelenmiş kabuğu

Fırını 180 ° C'ye ısıtın.

18 cm yuvarlak kek kalıbını pişirme kağıdı ile kaplayın.

Unu bir karıştırma kabına koyun tereyağını, şeker ve haşhaş tohumu ile karıştırın.

Yumurtayı, süt, limon suyu ve limon kabuğu ile hafif çırpıp diğer kuru malzemelere karıştırın.

Karışımı kalıba dökün ve 55 dakika ya da ortasına yerleştirilen bir şiş temiz çıkana kadar pişirin. Keki bir tel rafa aktarın ve tamamen soğumaya bırakın.

