



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU HAŞHAŞLI KEK

3 adet şeftali
1 paket kabartma tozu
150 gr toz şeker
3 adet yumurta
1 paket vanilya
175 gr sana yağı
175 gr un

Fırınızı 190 derecede ısıtın. Kek kalibınızı yağlayın. Sana[?]yı eritin, ılımaya bırakın. Limonun suyunu sıkıp, kabuğunu rendeleyin. Unu, kabartma tozunu ve muskatı geniş bir kaseye birlikte eleyin. Şeker, limon kabuğu rendesini ve portakal kabuğu rendesini ilave edip iyice karıştırın. Ayrı bir kapta yumurtayı hafifçe çırpın. Yumurtaya erimiş Sana[?]yı sütü, limon suyunu ilave edip karıştırın. Unlu karışımın ortasını havuz gibi açın. Sıvı karışımı içine katın ve tahta bir kaşıkla alt üst ederek yavaş yavaş karıştırın. Hamur haline geldiği anda karıştırmayı bırakın. (Pürüzsüz bir kek hamuru elde etmeye çalıştığınız taktirde kekiniz sert olacaktır.) Kek karışımını, yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında kekinizi 35-40 dakika pişirip, 10 dakika kalıbın içinde soğuttuktan sonra servis ediniz.



Fotoğraf "müsabaka" tarafından gönderildi. 17.07.2020

