



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

LİMONLU VE HAŞHAŞ TOHURLU KEK

- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 3 yemek kaşığı haşhaş tohumu
- 125 gram margarin
- 1 su bardağı toz şeker
- 1/2 su bardağı krema
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
- 4 adet yumurta
- 1/4 su bardağı fındık yağı
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı vanilya

Un, kabartma tozu ve tuzu geniş bir kaba eleyin. Haşhaş tohumlarını ekleyip karıştırın. Ayrı bir kaptaki yağ, şeker, krema ve rendelenmiş limon kabuğunu mikserle çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin ve her eklemede tamamen karışmasına dikkat edin. Fındık yağı, vanilya ve limon suyunu ilave edin. Unlu karışımı ekleyip spatulayla yavaşça karıştırın. Yağlanmış ve hafif unlanmış baton kek kalıbına kek harcını aktarın. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 55 dakika pişirin. Soğuyunca servis yapın.
