



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON VE HAŞHAŞ TOHURLU CUPCAKE

225 gram un
175 gram toz şeker
2 limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı haşhaş tohumu
3 yumurta
100 gram yoğurt
175 gram tereyağı
Krema için:
225 gram tereyağı
400 gram toz şeker
1 limonun suyu
Birkaç damla sarı gıda boyası
Süslemek için çiçekler

Fırınınızı 180 dereceye ayarlayın ve muffin kalıplarınızı hazırlayın.

Unu, şekerini, limon kabuğunu ve haşhaş tohumlarını büyük bir karıştırma kabına dökün ve karıştırın.

Üzerine yoğurdu ve tereyağını ekleyin ve tahta bir kaşıkla topak kalmayana kadar çırpın.

Ardından bu karışımı kalıplara döküp 20-22 dakika kadar pişirin.

Daha sonra soğuması için ızgaralı tarafa alın.

Yumuşatılmış tereyağını bir kaptaki çırpın ve üzerine yavaş yavaş şekerini ve limon suyunu dökerek karıştırmaya devam edin.

İyice çırpın ve güzel bir limon rengi elde etmek için içine birkaç damla gıda boyası ekleyin.

Karışımı büyük bir yıldız ucu olan krema torbasına dökün.

Soğumuş keklerinizin üzerine sarmal şeklinde sıkın.

Tüm kekleri bu şekilde süsleyin. Cupcakeğiniz hazır!

