



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNA SUYUNA HAŞHAŞLI KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 100 gr oda sıcaklığında tereyağı
- 1/2 su bardağı mandalina suyu
- 1 yemek kaşığı limon yada portakal kabuğu
- 1 su bardağı toz antepfıstığı
- 2 yemek kaşığı mavi haşhaş
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Derin bir kaptan yumurta, şeker ve limon kabuğunu 7-8 dakika çırpın. Süt, yumuşak tereyağı, mandalina suyunu ilave edip düşük devirde 1-2 dakika çırpın. Toz antepfıstığı, haşhaşı ilave edip, tahta kaşıkla karıştırmaya devam edin. Unu, vanilya, kabartma tozunu eleyip, karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına dökün (dilerseniz hamuru dökmeden önce yağladıktan sonra kalıbınızı haşhaş ile kaplayıp ondan sonrada dökebilirsiniz). Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınızda ilk sıcaklığı çıkınca servis tabağına ters çevirip çıkartın