



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI HAŞHAŞLI KEK

2 adet yumurta
100 gram margarin
2 su bardağı toz şeker
2.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım su bardağı haşhaş
1 su bardağı mandalina suyu
2 paket bitter çikolata (80'er gramlık)
1 paket beyaz çikolata (80'er gramlık)

Eritilip soğutulmuş margarine, tozşeker ve yumurta sarılarını ilave edip çırpın. Karışıma mandalina suyunu, kabartma tozunu, vanilya ve unu ekleyin. Bu arada yumurta aklarını çelik veya cam bir kap içinde bir tutam tuzla çırpıp kar haline getirin ve hamura ekleyerek iyice yedirin Son olarak haşhaşı ilave edin. Hamuru önceden yağlanmış 24 cm çapındaki kalıba dökün. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında üstü altın sarısı oluncaya dek pişirin. Pişip pişmediğini kürdanla kontrol edip fırından alın. Bu arada bitter çikolatayı benmari usulü (çikolatayı koyduğunuz kabı, içi su dolu başka bir kaptan ısıtarak) eritin. Fırından çıkan kekin üzerine sürün. Beyaz çikolatayla süsleyip, servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 31.03.2023