



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUTLU KEK

- 4 adet yumurta
- 2 fincan şeker
- 1 fincan margarin
- 1 fincan ılık süt
- 2 fincan buğday unu
- 1 yemek kaşığı limon rendesi
- 2 yemek kaşığı haşhaş tohumu
- 1 yemek kaşığı maya
- 1 fincan limon suyu
- 2 fincan pudra şekeri

Fırını 180 derecede önceden ısıtın. Yumurta sarılarını şeker ve margarin ile karıştırın. Sütü, unu, limon kabuğu rendesini, haşhaş tohumunu ve mayayı çırpmadan karıştırın. İki dakika çırpın. Ayırdığınız yumurta aklarını katılaşıncaya kadar çırpın ve karışıma yavaşça ekleyin. İyice yağlanmış yuvarlak (24 cm çaplı) bir pişirme kabında 30 dak. pişirin. Limon suyunu bir fincan pudra şekeri ile karıştırın ve ılık kekin üzerine yayın. Soğumaya bırakın ve kalan pudra şekeri ve haşhaş tohumu ile süsleyin.

