

Limonlu Haşhaşlı Mini Kek

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 12 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 2 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 limonun kabuğu
- 2 yemek kaşığı haşhaş
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ürünleri ve haşhaş.

Ön Hazırlık:

Limonu yıkayıp kurulayın ve kabuğunun yalnızca sarı kısmını rendeleyin. Yumurtayla yoğurdu kısa süre önceden buzdolabından çıkarın; fırını 180°C'ye ısıtıp mini kek kalıplarını hazırlayın.

Servis Önerisi:

Mini kekleri kalıpta birkaç dakika dinlendirip tel rafa alın. Limon kabuğu aromasının belirgin kalması için oda sıcaklığında sade servis edin.

Yapılışı:

1. Kuru malzemeleri harmanlayın:

- Unu ve kabartma tozunu geniş kapta karıştırın. Haşhaşı ekleyip kuru karışıma eşit dağıtın.
- Kalıpları hafifçe yağlayın veya kâğıt kapsül yerleştirin; fırını 180°C'de hazır tutun.

2. Yumurta ve yoğurt karışımını hazırlayın:

Kiraz'in Mutfağı

- Yumurtaları şekerle kısa süre çırpın. Yoğurdu ve sıvı yağı ekleyip karıştırın; rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin.
- Yalnız sarı kabuğu kullanın; beyaz kısım acılık verebilir. Tarifte limon suyu bulunmadığından eklemeyin.

3. Hamuru kalıplara paylaştırın:

- Unlu karışımı sıvı karışıma ekleyip kuru un görünmeyene kadar spatulayla karıştırın.
- Hamuru fazla çırpmayın; mini kalıpları yaklaşık üçte ikisi dolacak şekilde eşit paylaştırın.

4. Mini kekleri pişirin:

- 180°C fırında yaklaşık 20–25 dakika, kekler kabarıp üstleri hafifçe renk alana kadar pişirin.
- Bir kekin merkezine kürdan batırın; temiz veya birkaç kuru kırıntıyla çıkınca tepsiyi fırından alın. Kalıpta birkaç dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kekler kabarıp üstleri hafifçe renk almalı; ortalarına batırılan kürdan ıslak hamur bulaşmadan çıkmalıdır. Fazla pişirmeyin; küçük kalıplardaki kekler hızlı kuruyabilir.

Saklama:

Tamamen soğuyan kekleri kapalı kapta buzdolabında üç güne kadar saklayın; oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeyin. Servisten önce kısa süre dışarıda bekletmek dokularını yumuşatır.

>> **İpucu:** Limon kabuğunun yalnızca sarı bölümünü rendeleyip hamuru kalıplara eşit bölüştürün.

Kiraz'ın Mutfağı