



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇARŞI HELVALI KEK

3 adet yumurta
2 çorba kaşığı pudra şekeri
100 gr tahin helvası
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
2 su bardağı un

Öncelikle helva çatalla ezilir, bir kenara konur. Yumurta ve şeker mikserle karıştırılır. Elenmiş un, kabartma tozu sıvıyağ, süt eklenir, kısa süre karıştırdıktan sonra ezilmiş helve katılır. Tahta kaşıkla karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 165 derece fırında 55 dakika pişirilir.