HAŞHAŞ TOHUMLU KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı mavi haşhaş tohumu
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un

Şeker ve yumurtalar mikserle 3 dakika çırpılır. Sonra diğer malzemeler katılır. Hazırlanan harç yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 50 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:95638 • adı:Haşhaş Tohumlu Kek • gönderen:azade • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:50