



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI BABATA KEKİ

Sahrap Soysal

4 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)

1/2 su bardağı tahin

1 su bardağı süt

1 su bardağı sıvıyağ

2 su bardağı mısır unu

1 su bardağı un

2 su bardağı tozşeker

1 paket kabartma tozu

1 tatlı kaşığı toz tarçın

3 yemek kaşığı toz haşhaş

Unları, tarçını, kabartma tozu ve haşhaşı derin bir kaptaki karıştırın.

Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları başka bir derin kaba kırın. Tozşekeri ekleyip mikserin yüksek devriyle 3-4 dakika kadar çırpın. Tahin, süt ve sıvıyağı ilave edip 2-3 dakika daha çırpmaya devam edin.

Unlu karışımı azar azar ilave edip kaşık ya da spatula yardımıyla iyice karıştırın.

Diğer taraftan, dikdörtgen ya da kare bir borcamı ya da büyük bir kek kalıbını 2-3 yemek kaşığı sıvıyağla yağlayın.

Hazırladığınız kek karışımını kalıba aktarın. Keki, 175 dereceye ve altüst konuma ayarladığınız fırında en az 55-60 dakika pişirin. Çıkarın ve soğuyunca dilimleyip servise sunun.