



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI ESMER KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı mavi haşhaş
2 çorba kaşığı kakao
Yarım paket tereyağı (yarım paket)
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un

Yumurta ve şeker 5 dakika kadar çırpılır. Üzerine erimiş, soğumuş tereyağı, yoğurt ve diğer malzemeler eklenir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 -50 dakika kadar pişirilir.