



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI KEK

3 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
3 su bardağı un
2 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
1/2 su bardağı siyah haşhaş tohumu

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürüne kadar çırpalım. Sütü ve sıvı yağı ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu, haşhaş tohumlarını, vanilyaları ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpeyim. Hamuru kalıba boşaltıp 190 derece ısı fırında pişirelim. Keki kalıbı içinde soğutup servis yapalım.

