



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAŞHAŞLI KEK

Malzemeler:

3 Yumurta

2 su Bardağı Şeker

1/2 su Bardağı sıvı yağ

100 gram eritilmiş Margarin

1/2 Su Bardağı Yoğurt

1 Çorba Kaşığı Haşhaş

1 Paket Kabartma Tozu

1 Paket Vanilya

3 Bardak Un

Hazırlanışı:

Yumurta ile şeker çırpılır sıvı yağ yoğurt margarin haşhaş kabartma tozu vanilya un elenerek katılır. Yağlanmış Tepsiye dükülüp 180 derecede 25-30 dk pişirilip servis edilir.

---