



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 2,5 su bardağı un
- 1/2 çay bardağı haşhaş
- 1 adet portakalın suyu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Yumurtaları şekerle beş dakika çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağ koyup karıştırın. Portakal suyunu ve haşhaşı ekleyin. Kabartma tozu ve vanilyayla karıştırdığınız unu da ekleyip beş dakika daha karıştırın. Yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltıp 170 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 11.01.2022