



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KEK

1 ay bardağı haşhaş
1 su bardağı irmik
3 su bardağı un
3 yumurta
1 ay bardağı parça çikolata
1 su bardağı kıyılmış ceviz
1 paket kabartma tozu
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı sıvı yağı
Şerbeti için:
1 su bardağı su
1 su bardağı şeker
Yarım limon suyu

Derin bir kabın içinde irmiğı, unu, yumurtayı ve kıyılmış cevizi iyice yoğurun. İçine kabartma tozu, haşhaş, parça çikolata, yoğurt ve sıvı yağı ekleyip boza kıvamında bir hamur elde edin. Yağlanmış kek kalıbına döküp, 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Bu arda şerbetini hazırlayın. Fırından çıkan tatlının üzerine soğuk olarak şerbeti dökün. Ve tatlıyı şerbetin içinde soğutup servis yapın.