



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI KEK

Melikgazi Belediyesi

6 Yumurta  
2 su bardağı şeker  
1 su bardağı sıvıyağ  
1,5 su bardağı süt  
2 paket vanilya  
2 paket kabartma tozu  
3 su bardağı un  
2 yemek kaşığı toz haşhaş  
Kreması:  
2 paket kremşanti  
1,5 su bardağı süt  
2 tatlı kaşığı neskafe

Yumurta ve şeker çırpılır. Koyu kıvama gelince sıvıyağ, süt eklenir. Diğer malzemeler de eklenerek, en son toz haşhaş eklenir. Yağlanmış tepsiye dökülerek 180 derece de pişirilir. Fırından çıkınca 1 çay bardağı sütle ıslatılır. Krem şanti neskafe ile karıştırılmış sütle çırpılır. Kekin üzerine sürülür. Çikolata fındık ile süslenir.

