



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI KEK

150 gram tereyağı
100 gram kıyılmış ceviz
3 yumurta
1 su bardağı esmer şeker
1 su bardağı süt
1 çay bardağı kıyılmış fındık
2 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu, vanilya
1 çay bardağı haşhaş tohumu
2,5 su bardağı un
Üzeri için:
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı haşhaş ve susam

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekerini 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, cevizi, unu ve kakaoyu ekleyip karıştırmaya devam edin. 1 su bardağı sütü ve fındığı ekleyip karıştırın. İçine haşhaş ekleyin ama 2 çorba kaşığı kadarını ayırın üzeri için. Daha sonra bu kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın ve 175 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız kekin üzerine sütle karıştırdığınız şekerini sos kıvamına getirin. Sıcak kekin üzerine dökün. Şerbetini çekince kalan haşhaşları susamları üzerine serpin