



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ŞERBETL KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı haşhaş
2,5 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı ayçiçek yağı
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbet:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Şerbet kaynatılır soğumaya bırakılır. Yumurta şeker mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine diğer malzemeler katılır, karıştırılır. Yağlanmış küçük fırın tepsisine dökülür. 175 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Sıcakken soğuk şerbet gezdirilir.