



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI SUSAMLI KEKÇİKLER

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
200 gr margarin
1/2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
3 yemek kaşığı susam
3 yemek kaşığı haşhaş

Yumurtalar, şeker, sana margarinle çırpalım, süt ilavesiyle çırpmaya devam edelim. Vanilya ve kabartma tozu ilâve ettikten sonra hazırladığımız karışımın yarısını ayrı kaba alalım. İlk kaba kakao ile 1 su bardağı un katalım, kaşıkla karıştıralım. Diğer kaba ise haşhaş ile kalan unu ekleyelim, karıştıralım. Yağlanmış, susam serpilmiş kek kalıbına iki hamuru sırayla boşaltıp bir çöp şiş ile dalgalar yaparak hamurun ebruli renk almasını sağlayalım. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirelim.

