



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI TATLI KEK

500 gr un
250 gr sana hamur işi
2 su bardağı süt
3 yumurta
2 paket kabartma tozu vanilya
2 su bardağı toz şeker
1 kase haş haş
1 fincan susam

Boş bir kaba unu koyalım süt ve sana margarin ilave edelim mikser yada elle çırpalım sırasıyla yumurta kabartma tozu vanilya şeker haş haş ve susam ilave edelim iyice çırpalım macun kıvamında olması gerek çırpma bittikten sonra yağlanmış kek kalıbına dökelim fırına verelim.