



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELVALI KEK

<https://migros.com.tr>

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
2 çay bardağı süt
150 gr. tahin helvası
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
2 yemek kaşığı kakao

1. Yumurtaları ve toz şekerini karıştırma kabında çırpın.
2. Süt ve sıvı yağ ekleyip çırpmaya devam edin.
3. Un, kakao ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın.
4. Son olarak ufalanmış tahin helvası koyarak iyice çırpın.
5. Margarinle yağlanmış kek kalıbına dökerek 180 derece fırında pişirin.
6. Soğuyunca kalıptan çıkarın ve üzerine isteğe göre pudra şekerini ekleyip, servis yapın.

