



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÜLAHTA KEK

1 su bardağı un  
1/2 su bardağı şeker  
1/2 su bardağı süt  
1 adet yumurta  
1 paket hamur kabartma tozu  
3-4 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)  
Nar  
Tuz

Büyük bir kâsenin içine yumurta ve şekerini alıp, çırpma teli yardımıyla çırpın.  
Çırpıma devam ederken sütü ve eritilmiş tereyağı da yavaş yavaş ilave edin.  
Daha sonra bir kâsede birleştirdiğiniz un, hamur kabartma tozu ve tuzu de sıvı malzemelere yavaş yavaş ekleyin.  
Tüm malzemeler karışınca, içine narı da ilave edin.  
Külahı elinize alın ve hazırladığınız harç ile külahı tamamen doldurun.  
Üzerlerini nar ile süsleyin ve önceden ısıtılmış 175 derece fırında 10-15 dakika pişirin.  
Külahları sunum tabağına alın ve üzerlerine karamel ya da çikolata sosu gezdirerek servis edin.

---