



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI HAŞHAŞLI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı haşhaş ezmesi
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un

Haşhaş, şeker ve sıvıyağ, mikserle karıştırılır. Sonra yumurtalar kırılır, sıvıyağ ve yoğurt eklenir. Bir süre karıştırdıktan sonra un ve kabartma tozu eklenir, kısa süre karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 50 derece pişirilir.