

Hashasli Kek

Malzemeler

4 yumurta

1,5 su b. seker

1 su b. sut

1 su b. sivi yag

2 su bardagindan biraz fazla un(1 parmak kadar fazla)

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2 yemek k. kuru siyah hashas.

Yapilisi

Once yumurta ve seker iyice cirpilir.Ardindan sut ve sivi yag eklenerek biraz daha cirpilir.Yumurta ve sut oda sicakliginda olmalı ki kekimiz daha guzel kabarsin.Ardindan un, kabartma tozu ve vanilyayi da ekleyip cirpiyoruz.Son olarak hashasi ilave ediyoruz ve yaglanmis kaliba dokuyoruz.

180 derecede 50-55 dk. pisiriyoruz. Ilk yarim saat kesinlikle firinin kapagi acmayin.