



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ATOMİK KEK

- 3 adet yumurta
- 1 ay bardađı Őeker
- 1 ay bardađı zm pekmezi
- 1 ay bardađı tahin
- 1 ay bardađı sođuk demli çay
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 su bardađı un
- zeri için:
- 1 su bardağı fındık
- 1 orba kaŐıđı susam

Yumurtalar ve Őeker mikserle 5 dakika çırpılır. zerine pekmez, tahin, y ve sıvıyağ eklenir. Kısa süre karıŐtırılır. ElenmiŐ un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir. Tahta kaŐıkla alt st ederek karıŐtırılır. YađlanmıŐ kelepçeli kek kalıbına dökülür. zerine çekilmiŐ fındık ve susam serpilir. 170 derece fırında 55 dakika piŐirilir.