



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ CEVİZLİ KEK

Elif Korkmazel

125 gram (3-4 çorba kaşığı) yağ
1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1/2 su bardağı tahin
1 su bardağı iri dövölmüş ceviz
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
16 adet yarım ceviz içi
1 ay bardağı su
Kabı yağlamak için:
1 orba kaşığı yağ
2-3 orba kaşığı un

Yağı, toz şekerle birlikte mikserle iyice çırpın. Üzerine yumurtaları ve tahini ekleyip ırpımaya devam edin. Dövölmüş cevizi de ilave edip tahta bir kaşıkla karıştırın. Elenmiş un ve kabartma tozunu ekleyip karıştırmaya devam edin. 1 çay bardağı su katın. Baton kek kalıbını yağlayıp, sonrasında unlayın. Hamuru kaba boşaltın ve üzerine ceviz içlerini koyup önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin (pişip pişmediğini anlamak için kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir).