



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAM MANTOLU TAHİNLİ KEK

Oktay Usta

- 3 Adet yumurta
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 1 Su bardağı sıvı yağ
- 1 Çay bardağı tahin
- 1 Çay bardağı soğuk süt
- 1 Paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- Mantosu için:
- 1 Tatlı kaşığı margarin
- 1 Çay bardağı susam
- 1 Çorba kaşığı kırılmış ceviz

Bir kap içersine yumurtayı, toz şekerini koyup mikserle çırpıyoruz. Yaklaşık 5 dakika yumurta köpürüp şeker eriyinceye kadar karıştırıyoruz. Üzerine sıvı yağı, soğuk sütü döküp tahta kaşıkla bir-iki tur karıştırıyoruz. Üzerine tel süzgeç yardımıyla unu ve kabartma tozunu ilave ediyoruz. Kaşık ile yavaş yavaş karıştırıyoruz. Tahini de ekleyip bir müddet daha karıştırıyoruz. Diğer tarafta mantoyu hazırlıyoruz. Oda sıcaklığındaki margarin keke kalıbımızın içine her bir tarafına fırça ile veya parmaklarımızla sürüyoruz. Üzerine kavrulmamış susamları döküp kalıbımızı çeviriyoruz. Her tarafının susamlanmış olmasına özen gösteriyoruz. Hazırladığımız kek harcını kalıbımıza döküyoruz ve üzerine iri kırılmış cevizleri serpiyoruz. Kızaran cevizler kekimize nefis tad katıyor. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 30-40 dakika pişiriyoruz.