



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı susam

Kek kalıbına bolca tereyağı sürülür. Üzerine susam attırarak yapıştırılır, bir kenara bırakılır. Yumurta ve şeker mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine diğer malzemeler eklenir, karıştırılır. Hazırlanan kek harcı susamlı kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış, 170 derece fırına verilir. Yaklaşık 50 dakika pişirilir. Servis tabağına ters çevrilir. Susamlar keke yapışık olarak çıkar.

[ML® Susamlı Kek için tıklayın](#)