



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SUSAMLI KEK

200 Gr Sana Hamurışı

1 Su Bardağı yoğurt

1 Paket vanilya

3 Adet yumurta

1 Paket kabartma tozu

1 Su Bardağı şeker

Yumurta ve şeker köpük olana kadar çırpılır. Eritilmiş soğutulmuş yağ ve diğer malzemeler eklenir. Akıcı bir hamur elde edilir. Yağlanmış tepsiye dökülür. Üstüne susam serpilir. 180c pişirilir.

[ML® Susamlı Kek için tıklayın](#)
