



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI KEK

100 Gr Sana Hamurışı
1 Bardak süt
1 Adet vanilya
1 Adet susam
2 Adet kabartma tozu
1 Bardak şeker
3 Adet yumurta
1 Adet kakao

Yumurta ve şekerini iyice çırpın.eritmiş olduğumuz margarini ilave edin.süt ve kabartma tozu ve vanilya yıda ilave ederek çırpıma devam eden.daha sonra kakaoyuda ilave ettikten sonra kek kalıbımıza margarini sürüp bol susam serpip yapmış olduğumuz harci dökerün ve 200c pişirin.