



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI TAHİNLİ KEK

- 3 adet yumurta
- 1.5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı tahin
- 1 su bardağı eritilmiş margarin
- 2 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2.5-3 su bardağı un
- 1 büyük çay bardağı çekilmiş ceviz
- 1 büyük çay bardağı kavrulmamış beyaz susam

Kek için, yumurta ve şekerini iyice mikserle çırpın.
Önce sıvı malzemeleri ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
Daha sonra un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın.
Kek kalıbının içini margarinle iyice yağlayın.
Susamları kalıba boşaltın ve döndürerek kalıbın her tarafına yapışmasını sağlayın.
Susamlı kalıba kek hamurunu boşaltın ve cevizleri üzerine güzelce serpin.
Önceden ısıtılmış 165 derece fırında pişirin.
Kek piştikten sonra 10 dakika kalıpta dinlendirin ve sonra servis tabağına alın.
