



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI TAHİNLİ KEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 1 Su Bardağı tahin
- 1,5 Su Bardağı şeker
- 1 Su Bardağı susam

Şeker ve yumurtayı çırpın 3 bardak un ve diğerlerini de (susam hariç) katıp iyice çırpın kalıbı margarinle yağlayıp bütün susamları içine atın yapışmasını sağlayın fazlalığını geri dökün, kek harçını da kalıba döküp pişirin. Soğuyunca kalıbı ters çevirip dilimleyerek servis yapın.
