



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PEKMEZLİ KEK

- 3 adet yumurta
- 1 ay bardađı toz Őeker
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardađı tahin
- 1 ay bardađı pekmez
- 1 ay bardađı süt
- 1 ay bardađı ceviz
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardađı un

Yumurtaları karıştırma kabına kırıyoruz. Toz Őekeri döküyoruz ve mikserle iyice köpürene kadar çırpıyoruz. Sütü, sıvı yağı, tahini ve pekmezi ilave ediyoruz. Cevizi rondodan çekip ekliyoruz. Kabartma tozunu ve vanilyayı da koyuyoruz. Ununu ekleyip harcımızı karıştırıyoruz. Kek kalıbını tereyağıyla yağlıyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.