



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAHİNLİ PEKMEZLİ KEK

- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı üzüm pekmezi
- Yarım çaybardağı tahin
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 3 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- 1 çay bardağı ceviz kırığı

Yumurta, pekmez margarin ve tahin çırpılır. Diğer malzemelerde katılır ve çırpmaya devam edilir. Yağlanmış Kek kalıplarına dökülür 180 derece fırında pişmeye bırakılır. Dilerseniz üzerine süsleme amaçlı pudra şeker veya hindistan cevizi serpebilirsiniz.

