



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ CEVİZLİ KEK

3 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı tahin
1 çay kaşığı tuz
3 su bardağı un
1 su bardağı ceviz
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
Yarım limon suyu

Derin bir kabin içinde yumurtaları iyice çirpin. İçine yoğurdu, tahini ve yağı ekleyip karıştırmaya devam edin. Diğer bir tarafta cevizi kıyıp içine alın. Karbonatı limon suyuyla köpürtüp ekleyin. En son unu, kabartma tozunu üzerine boşaltıp karıştırın. Bu karışımı da yağlanmış, unlanmış kalıbın içine aktarın ve 170 derecede 35 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca soğutup dilimleyerek ikram edin.

