



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TAHİNLİ KEK

1 ay bardađı tahin
2 adet yumurta
2 su bardađı toz eker
125 gram margarin
1 su bardađı yođurt
1 paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
2,5 su bardađı un
1 su bardađı iri çekilmiř ceviz
Üzeri için:
Yarım su bardağı tahin
1 orba kaşığı toz eker
8-10 adet yarım ceviz

Yumurta ve toz ekeri mikserle iyice çırpın. Margarini kızdırmadan eritin. ırpılmış yumurta ve toz ekere, sırasıyla eritilmiş margarin, yoğurt, vanilya, kabartma tozu, un ve tahini ekleyin. Son olarak çekilmiş ceviz iini ilave edip karıştırın. Karışımı yağlanmış yuvarlak kek kalıbına yayın. Üzerine tahin gezdirip, toz eker serpin. Cevizleri yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Sođuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

