



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ CEVİZLİ KEK

3 tane yumurta  
2 su bardağı seker  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı sıvı yağ  
2 tane kabartma tozu  
2 su bardağı un  
8 yemek kaşığı tahin  
Üzeri için:  
4 yemek kaşığı tahin  
Ceviz

Yumurta ve seker iyice çırpılır içine sırası ile diğer malzemeler eklenir karıştırılır.  
Karışım yağlanmış borcama dökülür 180c ısıtılmış fırında pişirilir.  
Pisen ve soğutulan kekin üzerine tahin sürülür ceviz serpilir.

