



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ ÇİKOLATALI KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
yarım su bardağı çiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı tahin
3 su bardağı un
1 çay bardağı damla çikolata

Yumurta, şeker, bembeyaz olana kadar çırpılır, üzerine tahin, süt, yağ eklenir, kısa süre daha çırpılır, daha sonra elenmiş un, kabartma tozu, vanilya, damla çikolata eklenir, kısa süre çırpıldıktan sonra yağlanmış fırın kabına dökülür, önceden ısıtılmış 175 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir.