



TAHİNLİ DİLİMLER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

250 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı toz şeker

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yemek kaşığı tahin

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

3 su bardağı Dr. Oetker Sade Kek Karışımı

Üzeri için:

1 çay bardağı tahin

1 yemek kaşığı toz şeker

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (24x30 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Margarin, toz şeker, yumurta, şekerli vanilin ve tahini bir çırpma kabına koyun ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. Ceviz içi ve sade kek karışımını ilave edip 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız hamuru kalıba yayın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkardıktan sonra 10-15 dakika soğutup küçük dikdörtgenler şeklinde dilimleyin. Üzerine tahini sürün ve toz şekeri serpin.

Soğutup servis yapın.

