



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ HAFİF KEK

3 yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı Koska Tahin
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1,5 su bardağı ceviz
2 paket kabartma tozu
Alabildiğine un

1.5 su bardağı şeker ve 1 su bardağı Koska Tahin'den yarım su bardağı ayrılır. Bir kaba yumurtalar kırılır. Bir su bardağı toz şeker, yarım su bardağı tahin eklenerek mikserde 5 dakika boyunca çırpılır. Yoğurt, sıvıyağ, elenmiş un, kabartma tozu eklenir. Tahta kaşık yardımıyla karıştırılır. En son ceviz eklenerek yağlanmış kek kalıbına dökülür. Üzerine yarım su bardağı tahin gezdirilir ve şeker serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında, fırın kapağı hiç açılmadan 30 dakika pişirilir. Üzerine Koska Tahin gezdirilerek servis edilir.

