



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ HAŞHAŞLI KEK

Malzeme

- 200 g Sana yağı
- 200 g pudra şekeri
- 3 adet yumurta
- 3,5 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı haşhaş
- 3 yemek kaşığı tahin
- 1 paket kabartma tozu
- Yarım su bardağı ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı

Ayrı bir kabin içine önce yumurtaları kırıp tazeliklerini kontrol ediniz.

Yumurtaları kâseye kırıp ve pudra şekeri ile birlikte krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Pudra şekeri ile yumurta krema kıvamına gelince içine oda sıcaklığında bekletip, yumuşattığınız Sana yağını ve tahini karışımına ilave edip, karıştırmaya devam ediniz.

Daha sonra sütü, bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, tarçını ve kabartma tozunu kek harcına ilave edip, çırpmaya devam edin.

En son olarak harcın içine ceviz ve tarçını ekleyip, tahta bir kaşık yardımıyla karıştırınız.

Kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına döküp, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35/40 dakika pişiriniz.

Pişen keki kek kalıbında 5 dakika beklettikten sonra servis tabağına ters çevirerek çıkarınız.

Soğuduktan sonra servis ediniz.

[ML® Tahinli Kek için tıklayın](#)