



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAHİNLİ KEK

- 150 gr yumuşamış margarin
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı tahin
- 1 su bardağı ceviz içi (iri çekilmiş)
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı tahin (üzeri için)
- 1 tatlı kaşığı esmer şeker (üzeri için )
- 1 yemek kaşığı susam

Derin bir kaptan margarin ve toz şekerini mikser ile iyice çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyip karıştırmaya devam edin. Tahini ilave edin. Son olarak un, kabartma tozu, ceviz ve vanilyayı ekleyip tekrar karıştırın. Kek kalıbını yağlayın. Üzerine hazırladığınız harcı dökün. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 45-50 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız kekin üzerine 1 çay bardağı tahini sürün, susam ve esmer şeker serpin.

