



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KEK

<https://migros.com.tr>

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1/2 su bardağı yoğurt
250 gr. oda sıcaklığında margarin
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı tahin

1. Derin bir kabın içine yumurta ve şeker koyularak kabarcıya kadar mikserle karıştırılır.
2. Üzerine sırayla yoğurt, yağ ve 1/2 su bardağı tahin eklenerek çırpmaya devam edilir.
3. Son olarak elenmiş un ve kabartma tozu ilave edilerek 1 dakika daha karıştırılır.
4. Hazırlanan karışım önceden yağlanmış kek kabına aktarılır.
5. Önceden 170 dereceye ısıtılmış fırında pişirilir.
6. Fırından çıkan kek soğutulur ve kek kalıbından çıkartılır.
7. Soğuyan kekin üzerine geri kalan tahin dökülür ve servis edilir.

