



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KEK

- 3 adet yumurta
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabarmaya tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı tahin
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 kase kırılmış ceviz
- 1 çay bardağı süt
- 1 kase kavrulmamış susam
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Yumurtaları bir kaba kırarak köpürene dek mikserle çirpin. Şekeri ekleyerek krema kıvamına gelene kadar çirpin. Üzerine tahin, vanilya, sıvı yağ, süt, un ve kabartma tozunu ekleyerek çırpmaya devam edin. Boza kıvamını elde ettikten sonra mikseri bir kenara bırakın. Cevizleri ekleyerek tahta kaşık yardımıyla hazırladığınız hamurun her yerine eşit dağılacak şekilde karıştırın. Kek kalıbını yağlayarak üzerine ve yanlarına susam dökün. Kek hamurunu yağlanmış kalıba dökün. Kekin kabarması için kalıbı hafifçe tezgaha vurun. 180 dereceye ayarlanmış fırında yaklaşık 45 dakika pişirin, pişip pişmediğini anlamak için kürdan batırabilirsiniz. Hafif sıcak olarak servise sunun.

