



TAHİNLİ KEK

<https://www.sabah.com.tr>

Yarım paket margarin
1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
Yarım su bardağı tahin
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
16 adet yarım ceviz içi

Margarin ve toz şekeri iyice çırpın. Üzerine yumurtaları ve tahini ilave edin. Dövülmüş cevizleri de ilave edip çırpın. Un ve kabartma tozunu ekleyin. Yağlanmış unlanmış yuvarlak bir kaba hamuru boşaltın. Üzerine yarım ceviz içlerini koyup önceden ısıtılmış 180 derece fırına verin. Üzeri kızarana kadar pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

