



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ KEK

- 3 tane yumurta (oda ısısında bekletilmiş)
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı tahin
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz

Tahinli nefis keki hazırlamak için öncelikle, uygun bir karıştırma kabının içine yumurta ve şekeri ilave ederek 5 dakika kadar çırpın.

Karışım köpük köpük olup beyazladıktan sonra, sütü ve sıvı yağı da ilave edip karıştırın. Daha sonra karışımın üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı da ekleyip spatulayla karıştırın.

Son olarak dövülmüş cevizleri de ilave edin. Keki pişireceğiniz kalıbı yağlayın ve kek karışımını içine dökün. Tahinli keki 170 derece fırında, yaklaşık 45 dakika kadar pişmeye bırakın. Kek soğuduktan sonra kalıptan çıkarın. Dilerseniz tahin döküp servis edebilirsiniz.

