



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KEK

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

Hamur:

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

150 g oda sıcaklığında tereyağı

1,5 su bardağı toz şeker

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1,5 çay bardağı tahin

0,5 çay bardağı süt

2 yemek kaşığı susam

Kalıp:

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 22 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba eleyin. Tereyağı ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Süre sonunda yumurtaları teker teker ekleyerek 1 dakika daha çırpın. Şekerli vanilin, tahin ve sütü ekleyip çırpmaya devam edin. Hazırladığınız un karışımını ilave edin ve kısa bir süre daha çırpın. Yağladığınız kalıbın iç kısmına susam serpin, hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Keki fırından alın. 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

