



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KEK

- 3 adet yumurta
- 1 ay bardağı toz şeker
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı tahin
- 1 ay bardağı pekmez
- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı ceviz
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un

Yumurtaları karıştırma kabına kırıyoruz. Toz şekerı döküyoruz ve mikserle iyice köpürene kadar çırpıyoruz. Sütü, sıvı yağı, tahini ve pekmezi ilave ediyoruz. Cevizi rondodan çekip ekliyoruz. Kabartma tozunu ve vanilyayı da koyuyoruz. Ununu ekleyip harcımızı karıştırıyoruz. Kek kalıbını tereyağıyla yağlıyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.07.2023