



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KEK

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

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı tahin
1 su bardağı sıvı yağ
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
Üzeri için:
Susam ve ceviz içi (isteğe bağlı)

Derin bir karıştırma kabına yumurtaları kırın ve şeker ekleyin. Şeker eriyip karışım köpürene kadar yaklaşık 3-4 dakika çırpın.

Sıvı yağ, tahin ve sütü ekleyin. Malzemeler iyice karışana kadar çırpmaya devam edin.

Ayrı bir kaptan un, kabartma tozu ve vanilini eleyin. Kuru malzemeleri sıvı karışıma ekleyin ve spatula ile homojen bir kıvam alana kadar karıştırın.

Kek kalıbını yağlayın ve kek karışımını dökün. Üzerine susam ve ceviz serpiştirerek süsleyin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Keke kürdan batırarak pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. Kürdan temiz çıkıyorsa kek pişmiş demektir.

