



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı tahin
1 çay bardağı portakal suyu
Yarım portakal kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı çiçek yağı
3 su bardağı un

Yumurta ve şeker mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine önce sıvı malzeme eklenir, karıştırılır, sonra kalan malzeme eklenir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45 dakika kadar pişirilir.