



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHINLI KEK

MALZEMELER

2 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı un
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı tahin

HAZIRLANIŞI

Yumurtalar ile şekeri iyice beyazlaşana kadar mikserle çırpın. Yoğurdu, sıvıyağı ve yarım su bardağı tahini de ekleyip çırpıma devam edin. En son kabartma tozu ile unu eleyerek çırpma kabına ekleyip çok az çırpıp yağlı kağıt koyduğunuz kelepçeli kalıba döküp 175 °C ısıtılmış fırında 40 dakika kadar pişirin. Fırından çıkan kekin üstüne yarım su bardağı tahini iyice dağıtın. Tahinin üstüne hiç boşluk kalmayacak şekilde toz şeker serpip soğumaya bırakın. Soğuyunca servis yapın.