



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHINLI KEK

MALZEMELER

125 gr margarin
2 yumurta
2 su bardağı un
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
4 yemek kaşığı tahin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya.

HAZIRLANIŞI

Margarini eritin. Yumurta, şeker, vanilya, yoğurt, tahin ve erimiş yağı sırayla çirpin. Un ve kabartma tozunuda ekleyerek çirpin. Yağlanmış tepsiye elde ettiğiniz hamuru dökün. Önceden 150 derecede ısıtılmış fırında pişirin.(çabuk pişen bir kek, bıçak batırıp piştiğini anlayın.) Kek piştikten sonra üzerine tahin sürün ve toz şeker serpin.