



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KEK

Malzeme:

4 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı ceviz
1/2 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı süt
1 su bardağı Teremyağ
1/2 su bardağı tahin
3,5 su bardağı Bizim Mutfak Un
2 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
2 paket Bizim Mutfak Vanilya
1/2 çay bardağı susam
Üzeri için :
1/2 çay bardağı toz şeker
1/2 su bardağı tahin
1/2 su bardağı ceviz

Yumurta ve tozşekeri bir tutam tuz ile krema kıvamına gelene dek yüksek ayarlı mikserle çırpın. Süt, yoğurt, Teremyağ ve tahini ilave ederek çırpıma devam edin. Un, vanilya ve kabartma tozunu birlikte eleyin, susamla harmanlayıp hamura karıştırıp düşük ayarlı mikserle birkaç dakika çırpın. Dövlümüş cevizi ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırın. Yağlanıp unlanmış fırın tepsisine kek hamurunu yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 50 dakika kadar pişirin. Keki fırından çıkartıp tel üzerinde ılınmaya bırakın. Ilınan kekin üzerine tahini fırça yardımıyla sürüp tozşeker serpin. Kırık cevizlerle süsleyerek servis yapın.