



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TAHİNLİ KEK

2 adet yumurta  
2 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı yoğurt  
2,5 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı karbonat  
250 gr. margarin  
1 su bardağı tahin  
süslemek için, muz

Geniş bir kapta yumurtaları ve toz şekerini çirpın. Yuğurdu, unu karbonatı, margarini ve 4-5 çorba kaşığı tahini ekleyin. Malzemeler özleşene kadar karıştırın. Kek karışımını hafifçe yağlanmış ke kalıbına boşaltın, kalan tahini hamurun üzerine dökün. Önceden ısıtılmış orta ısıllı fırında pişirin. Ilık servis yapın.

[ML® Tahinli Kek için tıklayın](#)