



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ KEK

- 3 yumurta
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı KOSKA Tahin
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1,5 su bardağı ceviz
- 2 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un (unu az gelirse biraz daha ilave edilebilir)

Şeker ve tahinden yarım su bardağı ayrılır. Bir kaba yumurtalar kırılır, bir su bardağı toz şeker, bir su bardağı tahin konur, mikserle 5 dakika çırpılır. Yoğurt, sıvıyağ, elenmiş un, kabartma tozu konup tahta kaşıkla karıştırılır. En son ceviz konup yağlanmış kek kalıbına dökülür. Üzerine yarım su bardağı tahin gezdirilir, şeker serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında kapağı hiç açılmadan 30 dakika pişirilir. Üzerine tahin gezdirilerek servis yapılır.

