



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KEK

<https://www.sokeun.com/>

3.5 su bardağı Söke® un
2 su bardağı tahin
3 su bardağı süt
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
2 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 adet yumurta

- 1.Fırını 160°C'ye ısıtın.
- 2.Yumurtaları bir kase içerisinde çirpın. Süt ile şekerı ayrı bir kasede iyice karıştırıp, sırasıyla tahin ve çirpılmış yumurtaları ekleyin. Diğer tarafta eleyeceğiniz Söke® Un'a kalan malzemeleri ekleyip karıştırın. İçinde Söke® Un bulunan karışımı, diğer karışıma ekleyin ve orta boy yuvarlak bir kek kalıbına dökün.
3. Önceden ısıttığınız fırında 50 dakika kadar pişirin.Kekin pişip pişmediğini anlamak için üzerine hafifçe bastırın, tekrar eski halini alıyorsa kekiniz pişmiş demektir.