



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ KEK

- 4 yumurta
- 1 su bardağı tahin
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 3,5 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 limon suyu
- 1 çay bardağı ince kıyılmış ceviz

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurthanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağ, sütü ve tahini ekleyip çırpmaya devam edin. Unu vanilyayı ve kabartma tozunu bu karışımın içine ekleyip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın. Limonun suyunu da sıkıp karıştırıp üzerine döküp bırakın. Kıyılmış cevizleri de üzerine ekleyin. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alıp dilimleyin.
