



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ KEK

- 1 paket margarin
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı yoğurt (veya yarısı süt konabilir)
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 3 adet yumurta
- 5 yemek kaşığı tahin (2'si hamurun üzerine)
- Yeteri kadar susam

Şekerle yumurtaları krema gibi olana dek iyice çırpıyoruz. Yağı tavada eritiyoruz ve yavaşça akıtarak bir yandan mikser ile çırpmaya devam ediyoruz. Yoğurt veya yoğurt-süt karışımını ve 3 yemek kaşığı tahini ilave edip karıştırdıktan sonra unu kabartma tozu ile karışıma ekleyip ancak birleşecek kadar karıştırıyoruz. Yağlanmış ve unlanmış geniş tepsiye döküp yayın. Üstüne susam serpiştiriyoruz. 175 C dereceli fırında kızarıp kurdan batırdığımızda temiz çıkana kadar pişiriyoruz. Bu arada kalan tahini biraz toz şeker dürülecek kıvama gelecek kadar su ilavesi ile karıştırıyoruz. Kekimizi fırından çıkınca, sıcakken fırça ile kekin üstüne bu karışımı sürüp soğumaya bırakıyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.07.2023