



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KEPEKLİ KEK

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı tahin
2 su bardağı şeker
2 su bardağı kepek un
1 paket kabartma tozu ve vanilya
1 kase dövülmüş ceviz
Üzeri için:
Yarım çay bardağı tahin
Pudra şekeri

İlk olarak yumurta ve şekeri çırpıyoruz. Sonra sırasıyla yağ, süt, tahin, un, kabartma tozu, vanilya ekleyip tekrar çırpıyoruz. Kek kalıbını yağlayıp susam serpiyoruz. Ardından güzelce çırtığımız kek hamurunu kalıbımıza döküp önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişiriyoruz. Küçük bir kasede tahin ve pudra şekerini karıştırıyoruz. Tahin ve pudra şekerini üstüne dökerek servis ediyoruz.

