TAHİNLİ PEKMEZLİ KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
3 yumurta
1 su bardağı (175 g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1 çay bardağı (100 ml) sıvı yağ
2 su bardağı (200 g) buğday unu
Yarım çay bardağı tahin (50 ml)
>Üzeri için:
Yarım çay bardağı tahin (50 ml)
Yarım çay bardağı pekmez (50 ml)

Kek için bir çırpma kabına yumurtaları ve toz şekeri aktarın.
Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.
Üzerine sütü, tahini ve sıvı yağı ekleyip, tüm malzeme karışıncaya kadar çırpmaya devam edin.
Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı?nı ve unu aktarıp, kaşıkla karıştırarak harmanlayın.
Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.
Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış, ortası delik yuvarlak bir kek kalıbına dökün.
Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.
Mayalanma süreci bittikten sonra üzerine elmalı karışımı eşit olarak dağıtın.
Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 45-50 dakika pişirin.
Keki fırından alıp ılınmaya bırakın.
Üzeri için tahin ile pekmezi bir kasede karıştırın. Dilerseniz kekin üzerine dökün.

© lezzetler.com tarif no:146992 • adı:Tahinli Pekmezli Kek • gönderen:minikis • indirme tarihi:30.04.2024 - 15:08