



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PEKMEZLİ KEK

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 3 Adet yumurta
- 3 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı ceviz veya fındık
- 2 Su Bardağı şeker
- 1 Su Bardağı tahin
- 1,5 Paket kabartma tozu
- 1 Su Bardağı pekmez

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Tahini pemezi ekleyip yarımdk daha çırpalım. Erittiğimiz yağı ilave edelim. Elenmiş unu kabartma tozuince dövülmüş cevizi ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 190 derece ısıllı fırında keki kalıba içinde soğutup arzuya göre kek dilimlerinin üzerine krema boşaltarak servis yapın.