



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PUF KEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet yumurta
2 su bardağı un
Yarım su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
3 yemek kaşığı tahin
3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı susam
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Şeker ve yumurtayı köpürene kadar mikser ile çırpın. Daha sonra süt ve sıvı yağı ekleyin ve düşük ayarda çırpıma devam edin. Daha sonra tahin, vanilya, kabartma tozu ve en son unu yavaş yavaş ekleyerek düşük ayarda çırpıma devam edin.

Kalibınızı tereyağı ile yağlayın ve susamları serpin. Kek piştiğinde susamlar üzerinde kalacaktır. Kek hamurunu kalibınıza dökün ve 180 derecelik fırında yaklaşık 40 dakika pişirin.

Kekiniz piştikten sonra üzerine arzuya göre pudra şekeri döküp servis edebilirsiniz.

