



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ TAHİNLİ KEK

- 1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
- 3 yumurta
- 1,5 çay bardağı toz şeker (135-150 g kadar) 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)
- 150 g yaz tahini

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü, tahini ve sıvı yağı ekleyip, tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcını ve unu aktarın, kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış, yuvarlak bir kek kalıbına dökün.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Mayalanma süreci bittikten sonra küp doğradığınız yaz tahinini hamurun içine hafifçe batırarak yerleştirin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 45-50 dakika pişirin.

Keki fırından alıp ılınmaya bırakın.

