



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SUSAMLI KEK



2 adet yumurta
1 su bardađı pudra řekeri
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardađı yođurt
1 ay bardađı kuru üzüm
1 ay bardađı çekilmiř badem
1 orba kaşığı susam
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardađı un
zeri için:
1 orba kaşığı margarin
1 ay bardađı susam

Uygun büyüklükte, bacalı kek kalıbına parmak uçlarıyla yumuşak margarin sürülür. Susam serperek kalıba yapışması sağlanır.

Karıştırma kabına yumurta ve şeker konur. Mikser yardımıyla beyazlaşana kadar çırpılır.

Yođurt, sıvıyağ eklenir, kısa süre daha karıştırılır.

zerine elenmiş un, vanilya, kabartma tozu katılır, çok kısa süre karıştırılır.

zm, susam ve badem katılır. Kaşıkla alt üst edilir.

Kek harcı hazırlanan kalıba dökülür. 170 derece fırına verilir. 35-40 dakika pişirilir.

Fırından çıkarılır, 20 dakika dinlendirilir. Düz servis tabağına ters çevrilir.

Not: Aynı yöntemle kek kalıbına çekilmiş fındık, badem, fıstık yapıştırılarak da kek hazırlanabilir.