



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

TAHİNLİ KEK



- 2 Adet yumurta
- 1 Su bardağı tahin
- 2 Su bardağı un
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı süt
- 1  ay bardağı kuru  z m
- 1 Paket kabartma tozu

- # Yumurta ve toz şeker, krema gibi hal alana kadar mikserle 10 dakika çırpılır.
- #  zerine tahin, süt ve yoğurt eklenir karıştırılır.
- # Un, kabartma tozu konup biraz daha karıştırdıktan sonra, yıkanmış, suyu s z lm ş ve una bulanmış kuru üzüm katılır.
- #  z mler kekin her tarafına yayılacak şekilde kaşıkla karıştırılır.
- # Yağlanmış, unlanmış kek kalıbına, karışım dökülür.
- # 180 derece fırında 35   40 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.

Not: Tahinin yağ oranı yüksek olduğu için, bu keke ayrıca yağ konmaz.