



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذيد المتواضع من وصفات الأكل

كعك بالطحينة Tahinli Kek



٢ عدد بيض
١ كوب ماء طاحن
٢ كوب ماء طحين
٢ كوب ماء سكر
١ كوب ماء زيادي
نصف كوب ماء حليب
١ كوب شاي عنب جاف
١ علبة غبار كبرارمة

- # يجلد البيض والسكر جيدا مع الخلاط ١٠ دقائق حتى تصبح كريم
- # يضاف عليها الطاحن ا حليب و زيادي يخلط
- # يوضع طحين اغبار كبرارمة يخلط قليلا ثم يوضع عنب جاف مغسولة ومصفي الماء والمطحونة على الطحين
- # يخلط على شكل منتشر كل اطرافه عنب على الكعك
- # يصب الخلط على الوعاء الكعك المطحونة والمزيتة
- # يطبخ في الفرن ١٨٠ درجة حوالي ٣٥-٤٠ دقائق
- # عندما خرج من الفرن بعد ١٠ دقائق ا يقلب العكس يؤخذ على أطباق الخدمة

ملاحظة: بسبب ارتفاع نسبة الدهون الطحينة ا لذلك لا يوضع زيت في هذا الكعك