Tahinli Keks

Tahinli Kek



2 Yumurta
1 Stəkan tahin
2 Stəkan un
1 Armud stəkan kişmiş
1 Stəkan qatıq
1 Stəkan şəkər tozu
1 Paket qabartma tozu

Yumurta və şəkər tozu, krem kimi hal alana qədər mikserle 10 dəqiqə çırpılır.
Üzərinə tahin, süd və qatıq əlavə edilir.
Un, qabartma tozu qoyub bir az qarışdırdıqdan sonra, yıxanmış suyu süzülmüş və una bulanmış kişmiş qatılır.
Üzümlər keksin hər tərəfinə qarışacaq şəildə qarışdırılır.
Yağlanmış, unlanmış keks qəlibinə qarışım tökülür.
180 dərəcə sobada 35-40 dəqiqə bişirilir.
Sobadan çıxdıqdan 10 dəqiqə sonra xidmət qabına tərs çevrilir.

Not: Tahinin yağ faizi yüksək olduğu üçün, bu kekse ayrıca yağ qatılmaz.