



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Pastel con tahini

Tahinli Kek



2 huevos  
1 vaso de tahini  
2 vaso de harina  
1 vaso de azúcar granulada  
1 vaso de yogur  
1/2 vaso de leche  
1/3 vaso de pasas  
1 paquete de polvo de hornear

- # Mezcla la mezcla de huevos y el azúcar durante 10 minutos hasta que llegue a la consistencia de crema.
- # Añadir tahini, leche y yogur en la mezcla.
- # Añadir la harina y polvo de hornear y mezclar por un tiempo y, a continuación, añadir lavado, escurrido y las pasas floured.
- # Revuelva la mezcla de la ayuda de una cuchara para obtener una mezcla suave.
- # Llenar la mezcla del pastel en el engrasado y floured en el molde de pastel.
- # Hornee a 180 C horno durante aproximadamente 35-40 minutos.
- # Invertir la torta en la placa de servicio, 10 minutos más tarde la supresión de la torta del horno.

Nota: La grasa en el tahini es suficiente para la cocción, por lo que no hay necesidad de añadir más.