



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Torta con Tahin

Tahinli Kek



2 uova
1 bicchiere di tahin
2 bicchieri di farina
1 bicchiere di zucchero
1 bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere di latte
1 bicchierino di uve secche
1 pacco di polvere lievitante

- # Uova e zucchero finchè diventano come crema con miscelatore per 10 minuti.
- # Sopra si aggiungono tahin , latte e yogurt poi si miscelano.
- # Dopo aver messo farina e polvere lievitante si miscelano poi si aggiungono uve secche lavate e filtrate.
- # Poi le uve si miscelano con il cucchiaino finchè prende tutte le parte di miscela.
- # Si svuota nella pan di torta oliata e farinata.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 35 - 40 minuti.
- # 10 minuti dopo aver tolto dal forno s'inverte nel piatto da servire.

Nota: In questa torta non si mette olio in più perchè ad alto contenuto nel tahin.