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 Çay bardağı kuru üzüm
1 Paket kabartma tozu

Yumurta ve toz şeker, krema gibi hal alana kadar mikserle 10 dakika çırpılır.
Üzerine tahin, süt ve yoğurt eklenir karıştırılır.
Un, kabartma tozu konup biraz daha karıştırdıktan sonra, yıkanmış, suyu süzülmüş ve una bulanmış kuru üzüm katılır.
Üzümler 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 350 | Adı: Tahinli Kek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:00