SUSAMLI KEK

2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı çekilmiş badem
1 çorba kaşığı susam
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Üzeri için:
1 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı susam

Uygun büyüklükte, bacalı kek kalıbına parmak uçlarıyla yumuşak margarin sürülür. Susam serperek kalıba yapışması sağlanır.
Karıştırma kabına yumurta ve şeker konur. Mikser yardımıyla beyazlaşana kadar çırpılır.
Yoğurt, sıvıyağ eklenir, kısa süre daha karıştırılır.
Üzerine elenmiş un, vanilya, kabartma tozu katılır, çok kısa süre karıştırılır.
Üzüm, susam ve badem katılır. Kaşıkla alt üst edilir.
Kek harcı hazırlanan kalıba dökülür. 170 derece fırına verilir. 35-40 dakika pişirilir.
Fırından çıkarılır, 20 dakika dinlendirilir. Düz servis tabağına ters çevrilir.

Not: Aynı yöntemle kek kalıbına çekilmiş fındık, badem, fıstık yapıştırılarak da kek hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1743 | Adı: Susamlı Kek | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 20:37