



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## 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.