



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Müttevazı 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 süzölmüş ve una bulanmış kuru üzüm katılır.
- # Üzümler kekin her tarafına yayılacak şekilde kaşıkla karıştırılır.
- # Yağlanmış, unlanmış kek kalıbına, karışım dökölür.
- # 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.