

## Tahinli Cevizli Kek

### Malzemeler

3 yumurta

1,5 su bardagi seker

1 su bardagi sut

1 su bardagi siviyağ

2 su bardagi un

2 yemek kasigi tahin

1 vanilya

1 kabartma tozu

Uzeri icin

Yarim su bardagi tahin

2 yemek kasigi seker

### Yapilisi

Yumurta ve seker beyazlasana kadar iyice cirpiyoruz. Sonra diger sivi malzemeler ve en son kuru malzemeler elenerek ekliyor ve firin tepsisine dokuyoruz. Ben buyuk kare borcama yapıyorum ve tam geliyor.

170 derecede 45 dakika pisiriyoruz.

Kek sicak iken uzerine tahinli karisimi suruyor ve dinlenmeye birakiyoruz.