

## Tahinli Kek

### Malzemeler

4 yumurta

1,5 su bardagi toz seker

1 su bardagi yogurt

3/4 su bardagi siviyağ

7 yemek kasigi tahin

1 paket kabartma tozu

1 cay kasigi karbonat

2,5 su bardagi un

Uzerine:

3 yemek kasigi tahin

Istege gore susam

### Yapilisi

Yumurta ve sekerimizi kabarana kadar cirpiyoruz ve siviyağ, yogurt ve tahinimizi ekleyerek terar cirpiyoruz. Daha sonra unumuzu 3-4 parcada ekliyoruz ve yine cirpmaya devam ediyoruz. En son kabartma tozu ve karbonati da koyup, karistirdikten sonra kekimizi pismeye hazirliyoruz. Pisirme icin orta boy bir kalip (fotografda kullandigim gibi) veya klasik firin tepsisini veya kucuk fotograftaki gibi muffin kaliplarini tercih edebilirsiniz. Kullanacagimiz pisirme kalibini yagladiktan sonra, kaliptan kolay cikarmak ve kabarma sirasinda tutunmasini saglamak icin biraz un serpistiriyoruz. Istege bagli olarak susam serpistirdikten sonra, kek harcimizi kalibimize bosaltiyoruz. Uzerine 3 yemek kasigi tahini surdukten sonra, onceden isittigimiz 180 derece firinda 45-50 dakika kadar pisiriyoruz. Afiyet olsun...

Not 1: Ters cevrilen bir kalip tercih ederseniz benim yaptigim gibi, tahinli kisim ters tarafinda kalacaktır, kalibin icine surmenin de pek paydasi olmuyor, kek pisme sirasinda tahini cekiyor. Bu nedenle muffin kaliplari veya duz tepsi veya kelepceli kalip tercih edilebilir tahinin yarattigi hareli goruntunun ust yuzeyde kalmasi icin.

Not 2: Firin isisi ve pisirme suresini kendi firininizdaki kek pisirme deneyimlerinize gore ayarlamanizi tavsiye ederim. Kek kabarma ve sonme konusunda hashas bir yiyecek, kurdanla test (kurdani keke batirip, cikardigimizda hamur bulasmamasi) erken yapilrsa kekin sonmesine neden olabilir.