



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HURMALI KEK



- 2 Adet yumurta
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 1 Su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 3 Su bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 1 Tatlı kaşığı tarçın
- Yarım tatlı kaşığı toz zencefil
- Yarım su bardağı yer fıstığı
- 1 Su bardağı ayıklanmış hurma

- # Ön hazırlık olarak, tuzsuz yerfıstığının ince kabuğu soyulur, iri dövülür. Hurmaların çekirdekleri çıkarılır, tavla zarı büyüklüğünde doğranır.
- # Çukur bir kaba yumurta ve şeker konur, mikser ya da çırpıcıyla şeker eriyene kadar çırpılır.
- # Üzerine yoğurt ve sıvıyağ eklenir, karıştırılır. Bir eleğe un, kabartma tozu, tarçın, zencefil ve vanilya konur, kek karışımını üzerine elenir, un karışana kadar iyice çırpılır.
- # En son hurma ve yerfıstığı ilave edilir, kaşıkla kek harcının her tarafına dağılacak şekilde karıştırılır.
- # Ortası delikli kek kalıbı yağlanır, hazırlanan kek karışımı dökülür. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında 50 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkan kek bir süre bekletildikten sonra servis tabağına ters çevrilir.

Not: Arzu edilirse hurmalı kek harcına 1 çorba kaşığı kakao eklenebilir.