



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

- #  n hazırlık olarak, tuzsuz yerfıstığının ince kabuğu soyulur, iri dövülür. Hırmaların çekirdekleri çıkarılır, tavla zarı büyüklüğünde doğranır.
- # Çukur bir kaba yumurta ve şeker konur, mikser ya da çırpıcıyla şeker eriyene kadar çırpılır.
- #  zerine 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 hırmalı kek harcına 1 çorba kaşığı kakao eklenebilir.