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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1034 | Adı: Hurmalı Kek | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 14:49