



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI FINDIKLI KEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Bardak fındık içi
- 1 Çay Bardağı pudra şekeri
- 3 Adet yumurta
- 2 Bardak hurma püresi
- 3 Bardak un
- 2 Bardak şeker
- 1 Bardak süt
- 1 Adet kabartma tozu

Kurabiye için verilen malzemelerin tamamı derin bir kaptan yoğurulur. hamurun yarısı unlu zeminde açılarak 26 cm çapında ki kare tepsinin zeminine yerleştirilir. sıcak suda bekletilerek püre haline getirilen hurmalar, fındık içiyle karıştırılarak hamurun üzerine yayılır. kalan kurabiye hamuru da unlu zeminde açılarak, hurma püresinin üzerine kapatılır. kare şeklinde veya arzu edilen şekilde kesilen hamur, 200 c ısıtılmış fırında 25-30 dk kadar pişirilir. soğuyunca üzerine pudra şekeri serpilerek servis yapılır.