



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 UNLU TRABZON HURMALI KEK

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

2 tatlı kaşığı Naturelka Portakal Kabuğu Tozu
1 portakal (püre haline gelmiş)
2 olgun trabzon hurması
120 gr tereyağı oda sıcaklığında
5 yumurta
1 paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
½ su bardağı Naturelka Kestane unu
1 su bardağı Naturelka Keçiboynuzu unu
1 su bardağı öğütülmüş yer fıstığı
½ su bardağı bal veya agave

Tereyağını 8 dk. mikserde çırpın, bembeyaz olmalı içine yumurtaları tek tek kırın. Yoğurt, bal, portakal püresi ve portakal kabuğu tozu ve hurmayı koyup karıştırın. Unları ve kabartma tozunu ekleyin hafif karıştırın, Hamur akışkan ama sağlam olmalı. Yapışmaz kek kalıbına koyun tezgaha hafifçe vurarak havasını alın. 180 derece ısınmış fırında 40 dk. daha sonra ısıyı 150 dereceye düşürüp 20 dk daha kontrollü pişirin. Soğuyunca üzerini trabzon hurması ve hindistancevizi ile süsleyin.

