



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKTIRAN KEK

250 gr sıcak su
115 gr margarin
2 tane yumurta
1 su bardağı şeker
200 gr doğranmış hurma
1/2 tatlı kaşığı tarçın
1 paket vanilya
1 çay kaşığı karbonat
2 su bardağı un
Sosu için:
1 kahve fincanı şeker
50 gr margarin
200 ml süt kreması

Şeker, krema ve margarin 3 dakika kaynatıp sos yapın.
Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp küçük küçük doğrayın ve üzerine kaynar suyu dökün.
Bir kaba margarin, şeker ve vanilyayı alıp çırpın.
İçine teker teker yumurtaları ilave edin.
Hurmaları suyu ile ilave edin ve 1 dakika karıştırın.
Yağlanmış fırın tesisine dökün keki ve önceden 180 C° ye ısıtılmış fırında 1 saat kadar pişirin.
Keki fırında çıkarıp üzerine sıcak sosu dökün.
Fırının ısısını 80 C° ye düşürüp kekin sosu emmesi için 5 dakika daha pişirin.
Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.
Üzerini dilediğiniz şekilde süsleyip dilimleyerek servis edin.

