



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI ISLAK KEK

300 gram hurma
2 su bardağı sıcak su
1,5 çay kaşığı karbonat
150 gram tereyağı
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
Sosu için:
1 su bardağı krema
2 su bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı tereyağı

Sıcak suda beklettiğiniz hurmaların çekirdeklerini çıkarıp kaynatın. Hurmalar yumuşayınca içine karbonatı ekleyip 5 dakika dinlendirin. Yumuşayan robottan geçirip püre haline getirin. Diğer yandan şeker ile çırpılmış tereyağına yumurtaları ve hurma püresini ekleyin. Karışıma unu, kabartma tozunu ve tarçını ekleyip güzelce karıştırın. Yağladığınız fırın tepsisine alıp önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin. Şekeri sos tenceresinde karamelize edin. İçine kremayı ekleyip altını kısın. Tereyağını da azar azar ekleyip çırpın. Sos kıvamına gelince altını kapatın. İlan kekin dilimleyip tabaklara bölüştürün. Üzerine sosu gezdirin. Dondurma ya da kaymakla servis edebilirsiniz.

