



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI ISLAK KEK

200 gram hurma
1 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı şeker
1 adet yumurta
1 su bardağı un
1 adet portakalın kabukları
Sos için:
2 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı krema
Yarım su bardağı toz şeker

Hurmaları sıcak suda bekletin. İnce kabuklarını ve çekirdeklerini çıkarın. Akabinde hurmaları ezin. Üzerine oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağını koyun karıştırın. Sıvı yağı, toz şekeri, unu ve rendelenmiş portakal kabuklarını ekleyip yoğurmaya devam edin. Ardından içine kabartma tozu, yumurtayı ekleyin. iyice karıştırdıktan sonra bir kez mikserden geçirin. Bir kaseenin içinde toz şeker, kremayı, tereyağını ve kakaoyu karıştırın. Kek kalıbına hazırladığınız hamur karışımını koyup 200 derece ısıtılmış fırına koyun. Piştikten sonra dilimlere ayırıp üzerine sosunu dökün.

