



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI KEK

<https://migros.com.tr>

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım su bardağı ceviz
1 su bardağı hurma
1 tatlı kaşığı tarçın
2 tatlı kaşığı kakao
2,5 su bardağı un

1. Yumurta ve şekeri geniş ve derin bir karıştırma kabına alın ve tüm şeker eriyene kadar çırpın.
2. İçine süt ve sıvı yağ ilave ederek çırpıma devam edin.
3. Un, kabartma tozu ve vanilyayı birlikte eleyin.
4. Hamur pürüzsüz bir kıvam alınca içine tarçın ve kakaoyu ekleyin.
5. Tüm karıştırma işlemi bitince içine kıyılan ceviz ve hurmayı katın, ardından tahta kaşık yardımı ile karıştırın.
6. Kek kalıbını sıvı yağ ile yağlayın ve kek karışımını içine dökün.
7. 180 derece önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin.
8. İçinin pişip pişmediğini anlamak için kürdan ile kontrol edin.

