HURMA KEKİ

60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
125 gr (1 su bardağı) hurma (çekirdekleri çıkarılıp, kıyılmış)
100 gr (1/2 su bardağı) su
150 gr (1+1/4 su bardağı) kendi kendine kabaran un
1 çay kaşığı tarçın
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker
1 tatlı kaşığı karbonat
60 gr (1/3 su bardağı) badem (kıyılmış).

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip ısıtınız. Bir tatlı kaşığı yağla 20 cm'lik yayvan bir kek kalıbını yağlayıp bir kenara bırakınız.
Küçük bir tencerede hurmaları 1/2 su bardağı suda kaynatınız. Kaynayınca ateşin altını kısarak 15 dakika daha pişiriniz. Hurmaları ateşten indirip ılınmaya bırakınız.
Un, tarçın, şeker ve karbonatı orta boy bir kaseye eleyiniz.
Kalan 60 gr (4 çorba kaşığı) yağı bıçakla keserek una yediriniz. Parmaklarınızla karışımı ince ekmek içi görünümünde olana kadar ufalayınız. Hurmayı karışıma ekleyip tahta kaşık yada spatulayla karışımı iyice karıştırarak, bademleri katınız.
Hamuru kek kalıbına boşaltıp fırına sürerek, 30 dakika, kekin ortasına sokacağınız bir şiş temiz ve kuru olarak çıkıncaya kadar pişiriniz.
Kalıbı fırından çıkarıp, iç kenarında keskin bir bıçağı çepeçevre gezdiriniz. Ters çevirip keki çıkararak tel ızgara üstünde soğumaya bırakınız. Soğuyunca kareler halinde dilimleyip servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60976 • adı:HURMA KEKİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:50