



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI PATATESLİ KEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

15 adet hurma
3 adet patates
2 adet yumurta
100 mililitre zeytinyağı
150 gram un
10 gram kabartma tozu
70 gram toz şeker
5 gram toz tarçın
3 gram mahlep
3 gram yenibahar
100 gram ceviz içi
30 gram tereyağı

İlk olarak hurmaları sıcak suya koyun ve yumuşamasını sağlayın, bu esnada fırınınızı da 180 derecede ısıtmaya başlayın.
Patateslerin kabuklarını soyun ve güzelce haşlayın, daha sonra ezerek püre haline getirin.
Derin bir karıştırma kabında 2 adet yumurta ve zeytinyağını çırpın.
Ayrı bir kapta un, kabartma tozu, toz şeker, toz tarçın, mahlep, yeni bahar ve ceviz içini karıştırın.
Çırtığınız yumurta ve yağ karışımına püre haline getirdiğiniz patatesleri ekleyin, bu karıştırma işlemini bir çatalla halledebilirsiniz.
Sıcak suda bekleyen hurmaların çekirdeklerinden ayırıp küçük küçük doğrayın.
Daha sonra unlu karışıma ilave edin ve tüm karışımları tek bir yerde birleştirin.
Klasik bir kek kalıbını, harcı dökmeden önce hafif tereyağı ile yağlayıp unlayın.
Eşit olarak döktüğünüz kek harcını ortalama 50-60 dakika kontrollü olarak pişirin.

