



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI VE BEYAZ ÇİKOLATALI KEK

3 yumurta
200 gr krem peyniri
1/5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı un
1/2 adet limon suyu
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
1/2 su bardağı margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
80 gr eritilmiş beyaz çikolata
6 adet hurma

Derin bir kaba krem peynirini ve toz şekerini alıp şeker eriyene kadar iyice çırpın. Üzerine yumurtaları teker teker ekleyip kabarana kadar ırpıma devam edin. Limon suyunu ve sana yağına ilave edin. Cevizi ve çekirdekleri ıakrılmış hurmayı da ekleyin. Elediğiniz unu, kabartma tozunu ve vanilini ekleyip karıştırın. Kek kalıbını yağlayıp un serpin. Üzerine kek malzemesini ekleyip yayın. Önceden ısıtılmamış 160 derecelik fırında 45-50 dk pişirin. Dinlendirdikten sonra üzerine beyaz çikolatayı gezdirip servise sunun.