



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HURMALI VE KAKAOLU KEK

1 YEMEK KAŞIĞI İRİ ÇEKİLMİŞ CEVİZ İÇİ  
5 HURMA  
1 YUMURTA  
1 YUMURTA AKI  
1 TATLI KAŞIĞI VANİLYA  
2 YEMEK KAŞIĞI TOZ ŞEKER  
3 YEMEK KAŞIĞI KEPEKLİ UN  
1 YEMEK KAŞIĞI KAKAO  
1 ÇAY KAŞIĞI KARBONAT  
2 YEMEK KAŞIĞI YAĞSIZ SÜT  
20 GR MARGARİN

ISIYA DAYANIKLI DERİN BİR KASEYİ MARGARİN İLE YAĞLAYIN. TABANINA DAİRE ŞEKLİNDE KESTİĞİNİZ YAĞLI KAĞIDI YERLEŞTİRİN.İRİ ÇEKİLMİŞ CEVİZ İÇİ İLE UFAK KÜP DOĞRADIĞINIZ HURMALARI YAĞLI KAĞIDIN ÜZERİNE ALIN. 1 YUMURTANIN SARIYINI YİNE ISIYA DAYANIKLI BAŞKA BİR KASEYE ALIN.VANİLYA VE TOZ ŞEKERİ İLAVE EDİN.SICAK SU DOLU BİR TENCERENİN ÜZERİNE YERLEŞTİRİP YOĞUNLAŞINCA YA KADAR ÇIRPIN.KARIŞIMIN ÜZERİNE KARBONAT, UN VE VE KAKAOYU EKLEYİP TEKRAR KARIŞTIRIN. SÜTÜ EKLEYİN. YUMURTA AKLARINI ÇIRPIP İLAVE EDİN. KARIŞIMI KALIBA AKTARIN. ÖNCEDEN ISITILMIŞ 180 DERECEYE AYARLI FIRINDA 40 DAKİKA KABARINCAYA KADAR PİŞİRİN. TAHTA ÇUBUKLARLA PİŞİRİP PİŞMEDİĞİNİ KONTROL EDİN.FIRINDAN ALIN, ILININCA KALIPTAN ÇIKARIP SERVİS YAPIN.