



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI VE PARÇA ÇİKOLATALI KEK

- 3 yumurta
- $\frac{3}{4}$ su bardağı (150 g) toz şeker
- 1 çay bardağı (100 ml) süt
- 1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
- 5 adet olgun hurma, çekirdekleri çıkarılmış
- 1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
- 2 su bardağı (200 g) buğday unu
- 1 çay bardağı (40 g) ceviz içi
- 1 çay bardağı (80 g) Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası

Çekirdeklerini çıkardığınız hurmaları küp şeklinde doğrayın.

Bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekeri mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü ve sıvı yağı ilave edip tüm malzeme karışıcaya kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı, ince çekilmiş ceviz içi ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın. En son hurma parçalarını ilave edip parçalamadan hafifçe karıştırın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış 24-26 cm çapındaki yuvarlak kelepçeli kalıba dökün, soğuk fırının orta katına yerleştirin. Bu şekilde 10 dakika bekletin.

Mayalanma süreci bittikten sonra kek hamurunun üzerine Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası serpin. Uzun ve ince ahşap bir çubukla dibe çökmesine izin vermeden hafifçe karıştırın.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 40-50 dakika pişirin.

Fırından aldığınız pişmiş keki 15 dakika soğuttuktan sonra kalıptan çıkarın.

