



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## KAĞITTA HURMALI KEK

- 3 yumurta
- 1 ay bardağı sıvı yağı
- 2 ay bardađı süt
- 1 su bardađı Őeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardađı un
- 1 adet limon kabuđu rendesi
- 10 adet hurma

Yumurtaları bir kabın içinde Őekerle iyice çırpın. Rengi beyaza dönünceye kadar ırpılmak gerekiyor ki kekiniz güzel kabarsın. zerine sütü, sıvı yağı ilave ederek ırpılmaya devam edin. Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı da karıştırıp yumurtalı karışımın içine ekleyin. Son olarak ince kıyılmış limon kabuklarını ve çekirdekleri çıkartılmış hurmaları içine ekleyip kağıt kalıpların içine kaşıkla boşaltın. 170 derecedeki fırında 25 dakika pişirin.