



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEKMEZLİ HURMALI KEK

<https://www.sokeun.com/>

1½ su bardağı Söke® Un  
1 su bardağı kadar hurma  
1 limon suyu ve kabuğu  
¾ çay kaşığı tarçın  
¾ çay kaşığı zencefil  
¾ çay kaşığı hindistancevizi  
6 yemek kaşığı margarin  
7 yemek kaşığı esmer şeker  
1½ yemek kaşığı pekmez  
4 yemek kaşığı süt  
1 büyük yumurta  
1/2 su bardağı ceviz  
2,5 çay kaşığı kabartma tozu  
Üstü için:  
3 yemek kaşığı margarin  
5 yemek kaşığı kahverengi şeker  
2 yemek kaşığı Söke® Un  
1 çay kaşığı tarçın  
1/2 su bardağı ceviz

- 1.Fırını ısınması için 160 °C'ye ayarlayın.
- 2.Hurma, limon kabuğu ve limon suyunu bir kase içerisinde karıştırıp, 4 yemek kaşığı su ilave edin. Karışımı kısık ateşte yumuşayınca kadar karıştırın.Yumuşayınca ateşten alıp, düzgün bir görünüm alıncaya kadar, mikser ile püre haline getirin.
- 3.Margarini ve şekerini yumuşayıp renk değiştirenceye kadar çırpın. Pekmezi ve sütü krema haline gelmiş margarinli karışım üzerine ekleyip çırpmaya devam edin.
- 4.Un ve yumurtayı ayrı bir kasede çırpıp, margarinli karışımı, cevizleri, baharatları ve kabartma tozunu ekleyip, karıştırın.
- 5.Karışımın yarısını kalıba döküp, hurma püresini eşit bir şekilde hamurun üzerine döşeyin, kalan karışımı da hurma püresinin üzerine tamamen kaplayacak şekilde ekleyin.
6. Önceden ısıtılmış fırında 50 dakika kadar pişirin.
- 7.Üst için gerekli tüm malzemeleri karıştırın.Keki fırından alınca, üzerine karışımdan serpip, tekrar fırına alarak 10-15 dakika daha pişirin. Soğuması için bir müddet bekleyip servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 29.03.2023