



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ KAKAOLU KEK

- 14 adet hurma
- 1 adet muz
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı kakao
- Yarım su bardağı iri dövülmüş fındık
- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- Yarım paket kabartma tozu

Çekirdeklerini çıkarıp doğradığınız hurmaları yarım çay bardağı sıcak suda 10 dakika bekletin.

Ardından blenderden geçirip püre haline getirin.

Muzu da ezip aynı şekilde püre haline getirin ve kenara alın.

Yumurtaları derin bir kasede güzelce çırpın.

İçine zeytinyağı ve tereyağını ekleyin ve çırpmaya devam edin.

Sütü, hurmaları ve muzunu da karışıma ilave edin ve karıştırın.

Fındık, vanilya özütü, kabartma tozu, un ve kakaoyu da ekleyip harmanlayın ve kek hamuru kıvamı elde edin.

Keki yağlanmış ve unlanmış kalıba dökün ve önceden ısıtılmış fırında pişirin.

Kekinizin içi hafif nemli kalmalı. Soğuyunca dilimleyip servis edebilirsiniz.

