



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ UNSUZ HURMALI KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 yumurta

2 yemek kaşığı üzüm pekmezi

1 çay bardağı süt

1 portakal kabuğu rendesi

6 adet küp şeklinde doğranmış hurma

1 su bardağı öğütülmüş fındık

1 su bardağı öğütülmüş ceviz

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya

Kalıp:

Kare kalıp (18x18 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta ve pekmezi çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine süt, portakal kabuğu rendesi ve hurmaları ilave edip kısa bir süre çırpın. Öğütülmüş fındık, ceviz ve vanilya aromasını ekleyip düşük devirde kısa bir süre daha çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

