



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRABZON HURMASI PÜRELİ KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- Yarım su bardağı çekilmiş ceviz
- Yarım su bardağı damla çikolata
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 4 yemek kaşığı süt (Kıvam koyu olursa)
- 2,5 su bardağı un
- 3 adet Trabzon hurması

Trabzon hurmaları kabukları soyulur ve iç kısmı rondodan geçirilerek püre haline getirilir. Ve kenara alınır. Toz şeker ve yumurta karıştırma kabına alınarak mikserle çırpılır. Çırıldıktan sonra sıvı yağ eklenerek karıştırma işlemine devam edilir. Ardından un kabartma tozu ve vanilya eklenerek karışıma ilave edilir. Diğer malzemeler de eklenerek karıştırılır. Kıvamı koyu olursa yumurta ve un kalitelinizle alakalı 4 yemek kaşığı süt ekleyebilirsiniz. Karışım yağlanmış kek kalıbına koyularak 180 derece ısıtılmış fırında pişirilir. Kürdan temiz çıkana kadar pişirilir. Soğuduktan sonra kek kalıbından çıkarılır. Dilimlenerek servis edilir.