



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRABZON HURMALI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
2 adet olgun Trabzon hurması
2 su bardağı un
Tarçın
2 adet kabartma tozu
Yarım çay bardağı ceviz

Öncelikle kuru malzemeleri ayrı bir kaptaki eleterek ayırıyoruz. Daha sonra ayrı bir kaptaki; püre halindeki cennet hurmalarını, şekeri, yağı ve yumurtaları pütürlü kalmayacak hale gelene kadar çırpıyoruz. Hamurun kıvamına göre 1-2 yemek kaşığı daha un ekleyebilirsiniz ve kuru malzemeleri de ilave edip, tekrar çırpıyoruz. Yağlanmış kalıba döküp, 180 derece fırında 45-50 dakika pişiriyoruz. Kürdanla kontrol edip, olmamışsa biraz daha pişirebilirsiniz.

