



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRABZON HURMALI KEK

2 adet Trabzon hurması
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı karbonat
1 su bardağı un
Yarım tatlı kaşığı muskat
Yarım tatlı kaşığı toz karanfil
1 tatlı kaşığı tarçın
110 gr tereyağı
Yarım su bardağı kefir

Yarım tatlı kaşığı toz karanfil Öncelikli olarak Trabzon hurmalarını püre yaptıktan sonra fırını 175 derecede ısıtın. Unu, kabartma tozunu, karbonatı, muskatı, toz karanfili, tarçını karıştırarak tümünü eleyin. Tereyağı ile tozşekeri ve esmerşekeri mikser yardımıyla 3-4 dakika kadar çırpın. Ardından yumurtaı ilave ettikten sonra unlu baharat karışımının yarısını ekleyin ve kaşık yardımıyla karıştırın. Kefiri de ilave ettikten sonra unlu baharat karışımının kalan diğer yarısını ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Son olarak rendelediğiniz portakal kabuğu ile çikolatayı katın. 20x20 cm ebatındaki bir kalıbı yağladıktan sonra hamuru kalıba boşaltın ve 50-60 dakika pişirin.

