

Date Tahini Cake

Toplam 76 dk

Hazırlama 46 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 2/10

Date tahini cake, hurma ve tahini bir araya getirerek Orta Doğu dokulu nemli bir kek yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Hurma
- 0.5 su bardağı Tahin
- 1.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 çay kaşığı Kabartma tozu

Yapılışı

1. Hurmaları sıcak suda 10 dakika bekletin ve yumuşayınca ezin.
2. Yumurta, tahin ve şekeri ayrı kapta çırpın.
3. Hurma ezmesini sıcak karışım ekleyin ve unu katın.
4. Hamuru kalıba dökün, tahin dibe çökmesin diye hemen fırınlayın.
5. Keki 180°C fırında 30 dakika pişirin.
6. Keki kalıptan çıkarılmadan önce 10 dakika bekletin, hurma boku otursun.

PÜF NOKTASI

Hurmaları sıcak suda bekletmek hamura daha kolay karışmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Keki dilimleyip üstüne tahin gezdirerek, oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam

Yumurta