



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖKÜM TENCEREDE MİNİ KEK

<https://naturelkaseyirdefteri.com/>

- 2 Yumurta
- 2 yemek kaşığı Naturelka keciyoynuzu unu
- 1 yemek kaşığı silme kakao
- 10 adet kayısı
- 4 adet incir
- 2 yemek kaşığı turna yemişi
- 2 yemek kaşığı chia tohumu
- 5 yemek kaşığı süt
- 1 yemek kaşığı eritilmiş hindistancevizi yağı
- 1,5 çay bardağı yulaf
- 1 paket kabartma tozu

Yumurtayı kaba kırıp iyice çırpın.

İçine keciyoynuzu unu ve kakaoyu ekleyip karıştırın.

Kayısive imcirleri ufak ufak doğrayıp karışıma ekleyin. Turna yemişinide ekleyin.

Chiayı süt ile karıştırın. Hindistan cevizi yağını eritin ve karışıma ekleyin.

En son yulaf ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın.

Mini döküm tencereyi hindistan cevizi yağı ile yağlayıp, karışımı içine dökün.

200 C° de önceden ısıtılmış fırında 20 dk pişirin.

Soğuduktan sonra tencereden çıkarıp servis yapın.

