



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI TARÇINLI İNCİRLİ KEK

2 orta boy elma  
2 yumurta  
10 adet kuru incir  
1 ay bardağı süt  
1 paket kabartma tozu  
2 tatlı kaşığı tarçın  
Muskat rendesi  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 ay bardağı kinoa unu  
2 adet dövölmüş ceviz

Elmaları soyup rendeleyin. Yumurtaların beyazlarını ve sarılarını ayırın. Beyazlarını köpük oluncaya kadar mikser ile çırpıp bir kenara alın.

Yumurta sarıları, sıcak suda bekletip yumuşattığınız sonrada ince kıydığınız kuru incirler, süt, kabartma tozu, tarçın, muskat rendesi ve zeytinyağını mutfak robotu veya blender'da ekin. Bu karışımına kinoa unu ve dövölmüş ceviz ekleyin ve iyice karıştırın. Son olarak ırpıtığınız yumurta beyazlarını da azar azar ekleyip yavaşça karıştırarak karışımı tamamlayın.

Bu karışımı kek kalıbına alıp önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında en az 40 dakika olmak üzere üstü kızarana kadar pişirin.

