



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FOCACCIA KEK

<https://naturelkaseyirdefteri.com/>

1,5 bardak nohut unu
1,5 bardak badem unu (çiğ bademleri rondodan geçirdim)
1 su bardağı su (kontrollü eklemekte fayda var, kıvamına göre artırıp azaltabilirsiniz, kek hamurundan biraz daha katı bir kıvamda olacak)
3 yumurta
1 avuç keten tohumu
1 pk kabartma tozu
Tuz
Kırmızı toz biber
Kekik
1 çay kaşığı Naturelka sarımsak tozu
Süsleme için:
Siyah zeytin
Kuru domates
Taze kekik veya biberiye

Yumurtaları çırpın sonra tüm malzemeleri yavaşça ekleyip karıştırın.
Yağlı kağıt serilmiş kalıba dökerek 170 derecede yaklaşık 50 dakika pişirin.

