



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLÜTENSİZ KEK

3 adet yumurta
3/4 su bardağı toz şeker
3/4 su bardağı yoğurt
3/4 su bardağı ayçiçek yağı
2 adet muz
1/2 su bardağı kuru üzüm
2,5 su bardağı pirinç unu
1 paket kabartma tozu
1 adet rendelenmiş limon kabuğu
1/2 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
1/2 su bardağı file badem

İlk olarak yumurta ve toz şekeri bir kabin içerisinde güzelce çırpın.
Ardından yoğurt ve ayçiçek yağı kattıktan sonra kısa bir süre daha karıştırın.
Sonra muzları bir çırpıcı yardımı ile ezin ve kek harcının içine koyun.
Karışımın içerisine pirinç unu veya glütensiz un, kabartma tozu, rendelenmiş limon kabuğu ve tarçını ilave edin.
Sonra içine kuru üzümünü ilave edin.
Tüm malzemelerini eklediğiniz kek harcını, mikserle gerek kalmadan bir spatula yardımıyla karıştırın.
Üzerini düzelttikten sonra file bademleri serpiştirin.
Glütensiz keki, önceden ısıtılmış 170 derece fırında içini çekmesi için 45 dakika kadar pişirdikten sonra dilim dilim servis edin.

