



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GLUTENSİZ KEK

- 1 su bardağı glutensiz un karışımı (pirinç unu, badem unu, mısır nişastası vb.)
- 1/2 su bardağı badem unu
- 1 su bardağı şeker (isteğe bağlı olarak daha az kullanılabilir)
- 1/2 su bardağı sıvı yağ (tercihen zeytinyağı veya hindistancevizi yağı)
- 3 adet yumurta
- 1/2 su bardağı süt (badem sütü veya hindistancevizi sütü gibi bitkisel sütler de kullanılabilir)
- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 1 paket kabartma tozu (glutensiz)
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
- 1/2 su bardağı ceviz veya fındık (isteğe bağlı)
- 1/2 su bardağı kuru meyve veya çikolata parçaları (isteğe bağlı)

Fırını 175 dereceye (350°F) ısıtın ve kek kalıbını yağlayarak unlayın.

Bir kaptaki glutensiz un karışımı, badem unu, kabartma tozu ve tarçını (eğer kullanıyorsanız) iyice karıştırın.

Ayrı bir kaptaki yumurtaları ve şekeri mikserle kabarana kadar çırpın. Karışım açık sarı bir renk almalıdır.

Çırpılmış yumurtalara sıvı yağ, sütü ve vanilya özütünü ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karışana kadar çırpmaya devam edin.

Kuru malzemeleri yavaş yavaş sıvı karışıma ekleyin ve spatula ile homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın.

Kek karışımına ceviz, fındık, kuru meyve veya çikolata parçalarını ekleyin ve hafifçe karıştırın.

Hazırladığınız karışımı kek kalıbına dökün ve önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Kekin

ortasına bir kürdan batırarak pişip pişmediğini kontrol edin; kürdan temiz çıkarsa kekiniz hazır demektir.

Kekinizi fırından çıkarın ve kalıbında 10 dakika soğumaya bırakın. Daha sonra kalıptan çıkarıp tamamen soğuması için tel ızgara üzerine alın. Dilimleyerek servis yapın.