



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ FİT KEK

2 ay bardağı İim Fit Kahveli Laktozsuz Süt

2 yumurta

10 adet suda bekletilmiş hurma (hurmaları gecedan suda bekletin sabahda içindeki suyla robotta çekin)

1 su bardağı ceviz, fındık, çiğ ve tuzsuz kaju (öğütölmüş olacak)

1 kahve fincanı vişne

1 kahve fincanı kuru üzüm

1 ay bardađı tam buđday unu

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 orba kaşığı ham kakao

Yumurta, vanilya, kabartma tozu, hurma ve İim Fit Kahveli Laktozsuz Süt'ü ırpıcı ile iyice çırpın, unu ve kakaoyu yavaş yavaş ekleyip ırpıma devam edin. Kıvam, hafif akışkan olana kadar devam edin.

Kıvam aldıktan sonra 1 su bardağı öğütölmüş çerez, kuru üzüm ve vişneyi de ekleyip spatula ile karıştırın. Yağlanmış bir kek kalıbının içine pişirme kağidını da yağlayarak karışımı ekleyin.

140 derece fırında 1 saat kontrol ederek pişirin.
