



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİNOALI BİSCOTTİ

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

- 2 yumurta
- 1/2 çay bardağı pekmez
- 4 adet kuru incir
- 6 adet kuru kayısı
- 10 adet badem
- 4 adet tam ceviz
- 3 yemek kaşığı cranberry
- 2 yemek kaşığı hindistancevizi yağı
- 7 yemek kaşığı kinoa unu
- 1 paket kabartma tozu

Kuru kayısı ve incirleri sıcak suda bekletin. Bir kaptaki yumurta, hindistancevizi yağın ve pekmezi çirpın. Sonrasında içine küp küp doğranmış kuru kayısı, incir, cranberry ve ayrıca hafif kırılmış badem ile cevizi ekleyip karıştırın. Sonrasında üstüne kinoa unu ve kabartma tozunu ekleyin. Hafif yapışkan ve katı olmayan hamuru yağlı kağıda alın ve sürekli elinizi ıslatarak boton şekline getirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin ve tekrar alın biraz soğumasını bekleyin. Sonra 20 dakika sonra keki dilimleyin ve dizin. Fırını 160 dereceye alıp 10-15 dakika daha pişirin.

