



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİNOA KEK

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı kinoa unu
Yarım su bardağı tam buğday unu
3 adet yumurta
1/2 su bardağı sıvı yağ
1/2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı vanilin özütü
1/2 su bardağı kakao tozu
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı dövülmüş ceviz veya fındık (isteğe bağlı)

Fırını 180 dereceye (önceden ısıtılmış) ayarlayın. Kek kalıbını yağlayın veya yağlı kağıt ile kaplayın. Pişirilmiş ve soğumuş kinoayı bir blender veya mutfak robotunda püre haline getirin. Geniş bir karıştırma kabında, yumurtaları çırpın. Sıvı yağı, yoğurdu, toz şekeri ve vanilin özütünü ekleyip iyice karıştırın. Kinoa püresini bu karışıma ekleyin ve karıştırın. Ayrı bir kapta un, kakao tozu, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Kuru malzemeleri, sıvı karışıma ekleyin ve karışım homojen olana kadar karıştırın. Eğer kullanacaksanız, dövülmüş ceviz veya fındığı ekleyin ve karıştırın. Hazırlanan karışımı yağlanmış veya yağlı kağıt kaplı kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış fırında 35-40 dakika boyunca pişirin. Kek, kürdan veya bıçak saplayarak yapılan bir testte temiz çıkana kadar pişirilmelidir. Kekinizi fırından çıkarın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Ardından dilimleyip servis yapabilirsiniz.

