



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU DUTLU KİNOA KEKİ

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

½ su bardağı dut kurusu (blendırdan geçirilmiş)
2 yumurta
1 su bardağı Naturelka kinoa unu
1 su bardağı yulaf (blendırdan geçirilmiş)
½ tatlı kaşığı vanilya özütü
½ su bardağı çekilmiş fındık
2 tatlı kaşığı portakal kabuğu tozu
1 portakal suyu
½ çay bardağı zeytinyağı
½ su bardağı süt
1 tatlı kaşığı naturelka portakal kabuğu tozu
1 tatlı kaşığı karbonat
Birkaç damka limon suyu

Yumurta ve dut kurusunu çırpın, portakal suyu, zeytin yağı ve sütü koyup ırpımaya devam edinkalan malzeme de ekleyip karıştırın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 25-30 dk pişirin.

