



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYELİ KEK

Malzeme

- Yarım su bardağı sıvı Sana
- 1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye (yarım su bardağı pişmemiş kuru fasulye)
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- Yarım su bardağı ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu

Hazırlanışı

Kuru fasulyeleri bir gece önceden ıslatıp, ıslattığınız su ile tuz eklemeden haşlayın.

Haşlanmış fasulyeleri, ezin veya mikser ile püre haline getirin.

Derin bir kâsede yumurtayı ve şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Karışım krema kıvamına geldikten sonra içine Sıvı Sana'yı ilave edip, çırpmaya devam edin.

Bir süzgeç yardımı ile eleterek unu, kabartma tozunu ve tarçını ilave edip, karıştırın.

En son olarak kek harcına, ezilmiş kuru fasulyeleri, iri çekilmiş cevizleri ekleyip, tahta bir kaşık ile karıştırın.

Kuru fasulyeli kek harcını, önceden Sana ile yağlayıp, unladığınız kek kalıbına döküp, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin.

Pişen keki kalıbın içinde 5 dakika bekletip, soğutuktan sonra servis edin.