



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU VİŞNELİ ŞEKERSİZ KEK

<https://naturelkaseyirdefteri.com/>

2 adet yumurta
1 su bardağı maden suyu
3 yemek kaşığı kakao
5 yemek kaşığı nohut unu
5 yemek kaşığı karabuğday unu
1 adet muz
5-6 adet ceviz
10 adet vişne
5 adet kuru kayısı
1 yemek kaşığı hindistancevizi yağı
Kabartma tozu

Önce yumurta ve maden suyunu 5-6 dk kadar çırpın. İyice kabardıktan sonra ezilmiş muzı karışıma ekleyin. Kuru kayısıları da 10 dk kadar sıcak suda beklettin ve ufak parçalara bölerek vişne ve ceviz ile beraber karışıma ekleyin. Son olarak kalan malzemeleri karabuğday unu, nohut unu, kakao, kabartma tozu ve hindistan cevizi yağını ekleyerek karıştırın. Önceden ısıtılmış fırında 170 C°de 30 dk kadar pişirin.

