



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAĞLIKLI KEK

- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 çay bardağı çekirdekli kuru üzüm
- 1/2 adet taze limon
- 1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi
- 2 adet yumurtanın beyazı
- 1 tatlı kaşığı tarçın ve vanilya
- 1 adet armut

Mutfak robotunda yulaf ezmesini, kuru üzüm ve yumurta beyazını çekin. Karışımı kek kasesine alın. Bu karışıma armudu rendeleyin, tarçın, limon suyu, vanilya ve limon kabuğu rendesi ile kaşıkla yavaşça yedirin. Küçük kek kalıbını çok ince yağlayın ve içine karışımı dökün. Önceden ısıtılmış fırında pişirin.

