



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ KEK

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

- 10 adet kuru incir
- 10 adet kuru kayısı
- 1.5 su bardağı badem
- 1 su bardağı fıındık içi
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 rendelenmiş limon kabuğu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı şekerless sürülebilir çikolata

Kuru incir ve kuru kayısıları yumuşamaları için yaklaşık 5-10 dakika ılık suda bekletin. Suyunu süzüp kağıt havlu ile kurulayın ve küçük küpler şeklinde doğrayın. Badem ve fıındık içlerini toz haline gelinceye kadar mutfak robotundan geçirin. Yumurtalar, süt ve rendelenmiş limon kabuğunu geniş bir karıştırma kabına alın. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Çırpılmış yumurtalara toz badem, toz fıındık, küp doğradığınız kuru meyveler, kabartma tozu, tarçın ve sürülebilir çikolatayı ekleyip karıştırın. Hazırladığınız harcı hafif yağlayıp unladığınız kek kalıplarına eşit olarak paylaşın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirip servis yapın.

