



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ KEK

- 3 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı pekmez
- 6-7 adet kuru incir
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 3 çorba kaşığı iri öğütülmüş fındık
- 1 orta boy elma rendesi
- 1 çay bardağı süt
- yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 16 çorba kaşığı tam buğday unu

Öncelikle incir, kayısı ve üzümleri yıkayıp üzerini geçecek kadar sıcak suda 10 dakika bekletin. İncir ve kayısıları minik minik kesin.

Yumurta ve pekmezi çırpın. Süt ve sıvı yağı ekleyip tekrar çırpın. Elma rendesi, tarçın ve fındığı ilave edip tekrar karıştırın. Kuru meyveleri ekleyin karıştırarak eşit bir şekilde hamura dağıtın. Son olarak un, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip karıştırın.

Hamuru margarin ile yağlanmış 23 cm'lik kare bir kaba boşaltın. 170 derece fırında 30-35 dakika pişirin.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 27.12.2014