



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNSUZ GLUTENSİZ KAZEİNSİZ NOHUT KEKİ

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

3 yumurta
3 su bardağı haşlanmış nohut
2/3 su bardağı şeker
3 yemek kaşığı tepelme sadeyağ (veya 100 gr tereyağı)
3 yemek kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı vanilya
1 yemek kaşığı elma sirkesi
1 silme kaşığı karbonat
Ceviz

Sirke ve karbonatı ayrı yerde köpürtüp aktive edin. Yumurta, şeker, yağ, kakao, vanilyayı çırparak ve sirkeyi ekleyerek kek karışımınızı hazırlayın. Haşlanmış nohutları, parça parça ekleyerek çorba yapar gibi karıştırıcıyı (blender) karışıma sokarak parçalayın. En son iri bölünmüş cevizleri de ekleyin ve kaşıkla karıştırın. Cevizlerin parçalanıp öğütülmesine gerek yok.

Bu noktada, kayısı, dut kurusu, vişne vb eklemelerle keki şenlendiren arkadaşlar oldu. Ben, sonraki denemelerimden birinde, minicik doğradığım birkaç kuru incir ekledim. Çok yakıştı. Şekeri daha az tutup bu tarz denemeler yapabilirsiniz.

Beyazlatılmamış yağlı kağıt serili borcamda 170 derecede kürdan testiyle, 1 saat kadar pişti.

