



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## UNSUZ KEK

2 su bardağı haşlanmış kuru fasulye  
1,5 su bardağı pudra şekeri  
3 yumurta  
1 su bardağı fındık kırığı ya da ceviz  
2 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
2 kaşık kakao  
Kreması İçin:  
1,5 su bardağı su  
6 yemek kaşığı şeker  
3 yemek kaşığı kakao  
1 yemek kaşığı nişasta (tepeleme olacak)

Haşlanmış kuru fasulyeyi robottan yada blenderden geçirerek ezilmesini sağlayın. Buna pudra şekerini ve yumurtayı ilave ederek çirpin. Çırpılan karışıma diğer malzemeleri ilave ederek karıştırın. Kalibınızı yağlayarak 1700 C fırında pişirin. Pişen keki soğuduktan sonra kalıptan çıkarın. Sıcak olarak kremasını üzerine dökün. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

Not: Haşlanmış kuru fasulye yerine haşlanmış kestane ile de yapabilirsiniz.