



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNSUZ ŞEKERSİZ KEK

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

- 3 yumurta
- 1.5 su bardağı fındık içi
- 1 su bardağı ceviz
- 1.5 su bardağı kefir ya da süt
- 2 yemek kaşığı pekmez
- 1 yemek kaşığı portakal rendesi
- 8-10 adet hurma
- 1 avuç kuru üzüm
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı tarçın

Yarım su bardağı fındığı ayırarak ceviz ve fındığı rondoda toz haline getirin. Kalan fındığı daha iri taneli olarak çekin. Yumurtaları mikser yardımıyla çırpın, içine süt, pekmez, kabartma tozu, vanilya ve tarçını ekleyip karıştırın. Daha önceden suda beklettiğiniz hurma ve üzümleri küçük küçük doğrayarak kalan tüm malzemeleri de karışıma ekleyin. Bir fırça yardımıyla kalıbınızı yağlayın ve fırına atın. Soğuttuktan sonra servis yapabilirsiniz.

