



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEK (EKMEK MAKİNESİ)

Yumurta 3 adet
Şeker 1 kap ölçek
Sıvıyağ 1/2 kap ölçek
Süt 1/2 kap ölçek
Vanilya 1 paket
Kuru üzüm 1/8 kap ölçek
Portakal kabuğu (Rend.) 1 büyük kaşık ölçek
Tarçın 1 küçük kaşık ölçek
Un 2 kap ölçek
Pirinç unu 1/2 kap ölçek
Kabartma tozu 1 paket
Program: Kek

- 1 Yumurta, şeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
- 2 Un, pirinç unu, kabartma tozu ve tarçını ilave edip tekrar karıştırın.
- 3 Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
- 4 Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
- 5 Sinyal sesi duyulduğunda kuru üzüm ve portakal kabuğu rendesini ilave edin.
- 6 Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin. Sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkartıp soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.