



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK KEKİ

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 3 çorba kaşığı un
- 5 dilim bayat ekmek
- 1 küçük kutu labne
- 1 portakalın suyu

Yumurtayı şekerle çırpın, içine vanilyayı ekleyip çırpmaya devam edin. Unu katın. Portakal suyu, labne ve ufalanmış bayat ekmek dilimlerini de ilave edip karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına döküp 180 derecedeki fırında pişmeye bırakın. 40 dakika kadar pişirip fırından alın. İlininca servis tabağına aktarıp soğuk servis yapın.



Fotoğraf "sadenur" tarafından gönderildi. 26.06.2015