



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAYAT EKMEKLİ KEK

Cahide Sultan

1 su bardağı ufalanmış bayat ekmek  
3 yumurta  
1 su bardağı sıvıyağ  
1 çay bardağı süt  
1,5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı vanilya  
Yarım portakal kabuğu rendesi

Yumurta ve şekeri iyice çırpın. Yağ, süt, bayat ekmek, kabartma tozu ve vanilyayı, portakal kabuğu rendesini ekleyip karıştırın. Üzerine unu ilave edip karıştırın. Klasik kek hamuru kıvamında olacak. Yağlanmış tepsiye dökün. Üzerine önceden ısıtılmamış 200 dereceye ayarlanmış fırına tesiyi sürün. Üzeri kızarmaya başlayınca isiyi 160 dereceye düşürün. Üzeri tam olarak kızarıncaya kürdan testi yapıp kekinizi fırından alın.

