



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KEK (EKMEK MAKİNESİ)

3 adet yumurta
1 kap şeker
½ kap sıvı yağ
½ kap süt
1 paket vanilya
½ kap çekilmiş ceviz
2 kap un
½ kap pirinç unu
1 paket kabartma tozu

1. Yumurta, şeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un, pirinç unu ve kabartma tozunu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Sinyal sesi duyulduğunda cevizi 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 çıkarın, soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.