



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI KEK (EKMEK MAKİNESİ)

3 adet yumurta  
1 kap şeker  
½ kap sıvı yağ  
½ kap süt  
1 paket vanilya  
½ kap çikolata parçacıkları  
1 büyük kaşık kakao  
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, kabartma tozu ve kakaoyu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi Sinbo ekmek makinesi kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Sinyal sesi duyulduğunda çikolata parçacıklarını ilave edin.
6. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin; sonrasında makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2sn basılı tutarak cihazı kapatın. Keki kalıptan çıkarıp soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.