



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK KEKİ

1 tane ufalanmış bayat ekme
1 su bardağı şeker
2 yumurta
1/2 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı zencefil
Kabartma tozu
1 çay bardağı kuş üzümü
1 su bardağı un
1 su bardağı KOSKA Pekmez
125 gr. margarin
1 çay kaşığı marmelat

Ekme içi ufalanır. Fırında 5 dakika kurutulur. Bir kaba 2 yumurta, şeker, kabartma tozu, kuş üzümü ve pekmez konup iyice karıştırılır. Eritilmiş margarin, tarçın, zencefil ve ekmele de konup kek kıvamında bir hamur elde edilir. Karışım, margarinle yağlanmış kek kalıbına konur. Benmari usulü fırında pişirilir. Üstüne marmelat eklenir ya da krem şanti sürölüp mevsim meyvesi ve fıstıkla süslenir.

