



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FINDIKLI KEK (EKMEK MAKİNESİ)

Yumurta 3 adet  
Şeker 1 kap ölçek  
Sıvıyağ 1/2 kap ölçek  
Süt 1/2 kap ölçek  
Vanilya 1 paket  
Kakao 1 büyük kaşık ölçek  
Fındık 1/2 kap ölçek  
Un 2 kap ölçek  
Pirinç unu 1 kap ölçek  
Kabartma tozu 1 paket  
Program: Kek

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