



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ DİYET KEK

12 kişilik
1 su bardağı kepek unu
1 su bardağı buğday unu
Yarım su bardağı buğday
1 orba kaşığı margarin
1 ay bardağı su
6 adet suni tatlandırıcı
2 adet yumurta
Yarım su bardağı portakal suyu
2 ay kaşığı kabartma tozu
1 adet portakal kabuğı rendesi

Suni tatlandırıcıları 1 çay bardağı suda eritin. Eriyen suni tatlandırıcıları, yağ ve yumurta ile birlikte bir kaptan çırpın. Daha sonra diğerk malzemeleri ekleyin. Malzemeleri iyice karıştırın. Sonra hazırladığınız hamuru, kağıt kek kalıplarına doldurun. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.