



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ KEK (EKMEK MAKİNESİ)

Yumurta 3 adet
Şeker 1 kap ölçek
Sıvıyağ 1/2 kap ölçek
Süt 1/2 kap ölçek
Vanilya 1 paket
Kepekli un 1 kap ölçek
Un 1+1/5 kap ölçek
Kabartma tazu 1 paket
Program: Kek

- 1 Yumurta, şeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
- 2 Un, kepekli un ve kabartma tozunu ilave edip tekrar karıştırın.
- 3 Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
- 4 Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
- 5 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.