



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU KEK (EKMEK MAKİNESİ)

Yumurta 3 adet
Şeker 1 kap ölçek
Sıvıyağ 1/2 kap ölçek
Süt 1/2 kap ölçek
Vaniya 1 paket
Mısır unu 1/2 kap ölçek
Un 2 kap ölçek
Kabartma tozu 1 paket
Program: Kek

1 Yumurta, şeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2 Un, mısır unu 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.