



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK KEK (EKMEK MAKİNESİ)

- 3 adet yumurta
- 1 kap şeker
- ½ kap sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 1 küçük kaşık limon suyu
- 1 + ½ kap un
- 1 paket kabartma tozu

1. Yumurta, şeker, sıvıyağ, vanilya ve limon suyunu bir kaba koyup karıştırın.
2. 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 çıkarın, soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.