



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOMUN KEKİ

- 1 adet bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı kakao

Ekmek kabaca doğranır, robottan geçirerek un haline getirilir. Şeker ve yumurtalar bembeyaz olana kadar çırpılır. Yoğurt, sıvıyağ katılır, kısa süre daha çırpılır. Çekilmiş ekmek, kabartma tozu, kakao ve vanilya ilave edilir. Tahta kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır. Harç, yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 50 dakika pişirilir.