



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BAYAT EKMEKLİ KEK



- 1 adet büyük ekmek
- 2 su bardađı süt
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardađı toz Őeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2  orba kaŐıđı kakao
- 1,5 çay bardađı kuru üzüm
- 1,5 çay bardađı yađ
- 1 su bardađı un

Bayat ekmeğin diŐ kabukları kesilerek ayrılır, iç kısmı dilimlenerek küçük parçalara bölünür. zerine süt eklenerek 15 dakika kadar bekletilir.

Daha sonra robottan geçirilerek bulamaç haline getirilir.

Diđer tarafta yumurta akı ve sarısı ayrılır. Beyazın zerine Őeker eklenerek 6-7 dakika mikserde çırpılır.

zerine az çırpılmıŐ yumurta sarısı, sıvıyağ, hazırlanan ekmek ve kakao eklenir. Malzemede prz kalmayana kadar karıŐtırılır.

zerine elenmiŐ un, kabartma tozu ve vanilya eklenir, birkaç tur karıŐtırılır.

En son unlanmıŐ kuru üzüm katılır, kaŐıkla alt üst edilir, yađlanmıŐ kek kalıbına dökülür.

Kek önceden ısıtılmıŐ 170 derece fırında bir saat kadar piŐirilir.

Ilıdktan sonra ters çevrilir, ikram edilir.

Not: Bu yöntemle bayat ekmek kullanarak, deđiŐik malzemelerle de çok farklı lezzetler elde edilebilir.