



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

MUZLU KOLAY KEK



150 gr. tereyađı
2 Adet yumurta
1,5 Su bardađı toz Őeker
Yarım su bardağı süt
2 Su bardađı un
1 Paket kabartma tozu
2 Adet muz

- # Bir ukur kapta bulunan, oda ısısında yumuŐamıŐ tereyağının üzerine toz Őeker eklenir, mikser ya da çırpıcıyla krema kıvamına gelene kadar çırpılır.
- # zerine yumurtanın biri kırılır, birkaç dakika ırpıldıktan sonra ikinci yumurta ilave edilir, biraz daha çırpılır.
- # Daha sonra süt, elenmiŐ un ve kabartma tozu katılır, pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır, en son ince dođranmıŐ muzlar eklenir.
- # Muzlar bütün hamura dağılana kadar karıŐtırılır.
- # Hazırlanan muzlu kek harcı yađlanmıŐ delikli kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmıŐ 175 derece fırına sürülür. Kabarıp zeri kızarana kadar piŐirilir.

Not: Bu kek taze meyve içerdiği için çabuk bozulabilir. Bu nedenle buzdolabında saklanmalıdır.