



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ MUZLU EKMEK

2 su bardağı un
1+1/4 su bardağı iri parçalanmış ceviz
3/4 su bardağı toz şeker
3/4 çay kaşığı karbonat
Yarım çay kaşığı tuz
3-4 adet büyük iyice olmuştur muz (ezilince 1.5 su bardağı olacak kadar)
1/4 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
90 gr erimiş, ılıtılmış margarin
1 paket vanilya
Üzeri için:
10 dilim muz
10 tane yarım ceviz

Fırını önceden 170-180 dereceye ısıtın. Orta boy bir kek kalıbını yağlayıp, hafifçe unlayın. Geniş bir kasede unu, şekerini, karbonatı, tuzu ve cevizleri karıştırın. Diğer bir kasede, iyice ezilmiş muzları, yoğurdu, yumurtaları, margarin ve vanilyayı krema kıvamı alıncaya dek, iyice çırpın. Muzlu karışımı, unlu karışımın içine yavaşça dökün ve bir spatula ile iyice karıştırmaya kadar harmanlayın. Karışım oldukça koyu kıvamlı olacaktır. Karışımı kek kalıbına dökün, üzerini yarım cevizler ve muz dilimleri ile kaplayın. Yaklaşık 55-60 dakika kadar, üzeri kahverengileşinceye kadar pişirin. Kûrdan soktuğunuzda hamur yapışmıyorsa, ekmeğiniz pişti demektir. Fırından çıkardıktan sonra 5 dakika bekleyin, ardından kalıbından çıkarın. Ilıkken veya soğukken ikram edebilirsiniz.

