



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZ KREMALI KEK

175 gram yumuşak margarin,
1 su bardağı tozşeker,
3 adet yumurta,
1 paket kabartma tozu,
2 su bardağından bir parmak eksik un,
yarım su bardağı süt,
2 tatlı kaşığı tozşeker,
1 çay kaşığı pirinç unu,
1 çay kaşığı nişasta,
2 adet muz.
Üzerine:
Pudraşekeri

20 cm çapındaki 2 adet kek kalıbını yağlı kağıtla kaplayın. Margarin ve şekerini mikserle karıştırın. Sonra karışıma yumurtaları ekleyin. İyice karıştırın. Ardından kabartma tozunu ve unu ilave edin. Mikserle en düşük hızda karıştırmaya devam edin. Hamuru iki kalıba bölüştürün. Üzerini bir bıçak yardımıyla düzeltin. 180 dereceli fırında 25-30 dakika pişirin. Üzerleri pembeleşen kekleri fırından çıkarın. Kalıplardan çıkarıp, yağlı kağıtları temizleyin. Bir kenarda soğumaya bırakın. Ayrı bir kaptaki yarım su bardağı süte şekerini, pirinç ununu ve nişastayı ekleyin. Çok kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Muhallebi kıvamına geldiğinde ocaktan indirip, soğutun. Muzları ezin ve kremaya ekleyin. Kremayı ilk kekin üzerine sürün. Diğer keki üzerine kapatın. Pudraşekeri serperek servis yapın.

[ML® Muz Pürelili Kek için tıklayın](#)

[ML® Muzlu Kolay Kek için tıklayın](#)



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 28.10.2021