



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU EKMEK

Malzeme

- 3 adet muz
- Yarım su bardağı şeker
- 1 adet yumurta
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı sıvı Sana
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı

Muzları soyup, kararmamaları için limonlu suda bekletiniz.

Derin bir kâsenin içinde yumurtaları, Sıvı Sana'yı ve şekerini çırpınız.

Daha sonra içine bir süzgeç yardımı ile un ve kabartma tozunu eleyerek ilave ediniz.

Kararmamaları için limonlu suda beklettiğiniz muzları sudan çıkarıp, bir çatal yardımı ile eziniz.

En son olarak ekmek harcının içine ezilmiş muzları, tarçını ve iri çekilmiş cevizleri ekleyip karıştırınız.

Sıvı Sana ile yağladığınız dikdörtgen ekmek, kalıbına harcı dökünüz.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 25-30 dakika pişiriniz.

Muzlu ekmek piştikten sonra kalıbında 5 dakika soğuttuktan sonra servis tabağına ters çeviriniz.

Arzuya göre üzerine Sana ekmeküstü sürülebilir.