



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MUZLU ISLAK KEK

1.5 bardak un
200 gr margarin
3 adet muz
1 ay bardađı řerbet
1 fincan süt
1 bardak řeker
100 gr kuru üzüm
2 kařık esmer řeker
1 ay bardađı krema

Muzlardan ikisini pre yapın, bir kap içinde 150gr margarin, toz şekeri, yumurtayı ve unu karıştırın. Sütü ve kuru zmleri ekleyip tekrar karıştırın. Bu karışımı kalıba aktarıp 170derecede 20dk pişirin. 50gr margarini küçük bir tavada eritin esmer şekeri karıştırarak kısık ateşte eritin. Altını kapatıp kremayı ve şerbeti karıştırın. Sođuyan keki kalıptan ayırın (ters kalsın) zerine hazırladığınız sosu dkn. Kalan muzlu dilimleyin ve kekin üzerini süsleyin.