



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU KEK

1/2 su bardağı normal şeker
125 gr margarin (oda ısısına getirilmiş)
2 yumurta
1 bardak ezilip pure haline getirilmiş muz, yaklaşık 3 küçük (tercihen irice olmuş)
2 yemek kaşığı süt
2 yemek kaşığı maple syrup (Türkiye için bal kullanılabilir ya da iki kaşık daha süt ilave edin)
2 bardak un
1 çay kaşığı karbonat (baking soda)
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
Bir çimdik tuz
Yarım bardak ceviz (arzuya göre), irice kıyılmış

Yapılışı:

Oda ısısındaki margarin ve şekeri krema gibi olana dek çırpın.
Yumurtayı ilave edip karıştırın.
Maple syrup, süt ve muz ekleyin, karıştırın.
Un, kabartma tozu, karbonat ve tuzu birlikte eleyip ilave edin.
Arzuya göre büyük bıçakla tahtada irice kıyılmış cevizi ilave edin.
Yağlanmış ve unlanmış kek kalibinize dokun.
Önceden ısıtılmış 175C, 350F derecede pişirin.
Biraz ilindikten sonra kalıptan alıp soğumaya bırakın