



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU KEK

150 gram tereyağı  
3 yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
1 paket kabartma tozu  
100 gram bitter çikolata  
4 adet muz  
3 çorba kaşığı kakao  
2,5 su bardağı un

Eritilmiş tereyağını, yumurtayı ve şekerini 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Sıvı yağ ve 1 su bardağı sütü de ekleyip karıştırmaya devam edin. İçine kakao, rendelenmiş çikolata ve püre yapılmış muzları ekleyip karıştırın. Daha sonra bu kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın ve 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız kekin soğumasını bekleyin. Servis yaparken isterseniz dondurmaya birlikte ikram edin.