



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLİ MUZLU KEK

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 gram erimiş tereyağı
1 su bardağı süt
1 çay bardağı ceviz içi
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
5 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı parça çikolata
2 muz
Üzeri için:
6 kaşık reçel

Yumurtaları ve toz şekerini krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını ve sütü ekleyip çırpıma devam edin. Un, kabartma tozu, vanilya ve kakaoyu ekleyip karıştırın. Son olarak kıyılmış ceviz, parça çikolata ve ezilmiş muzları katın. Bu karışımı yağlanmış dikdörtgen fırın kabına dökün, 190 derecede yarım saat kadar pişirin. Fırından çıkınca üzerine reçeli yayıp soğumaya bırakın.