



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ MUZLU KEK

2 adet muz
1 çay bardağı kuru üzüm
Yarım paket tereyağı
3 adet yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı su
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

Muz ve yumuşak tereyağı çatalla ezerek karıştırılır. Yumurta ve şeker mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine muzlu karışım ve su eklenir. Biraz karıştırdıktan sonra un ve kabartma tozu katılır. Kaşıkla karıştırılır. En son unlanmış üzüm ilave edilir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 50-55 dakika pişirilir.