



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOL FINDIKLI ÇİKOLATALI MUZLU EKMEK

200 g un
150 g toz şeker
2 adet yumurta
1 çay kaşığı karbonat
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tutam tuz
3 adet olgun muz
1 su bardağı damla çikolata
1 çay bardağı fındık içi
Üzeri için;
Fındık içi

Olgunlaşmış muzları bir kaseye alıp çatal yardımıyla iyice ezin.
Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesi içerisine un, tuz ve karbonatı koyup karıştırın.
Kuru malzemeler karışınca üzerine ezdiğiniz muz, sıvı yağ ve yumurtaları ekleyip yoğurmaya başlayın.
İyice karışınca damla çikolata ve fındığı da ekleyip kısa süre karıştırın.
Yağladığınız dikdörtgen kek kalıbına hazırladığınızı hamuru dökün.
Üzerine fındık içi serpin.
Önceden ısıttığınız 180 derecelik Arçelik Ankastre Fırın[?]da 30-35 dakika kadar pişirin.
Soğuduktan sonra dilimleyip servis edebilirsiniz.

