



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ MUZLU KEK

250 gr pudra şekeri  
250 gr un  
200 gr margarin  
1 adet yumurta  
3 adet muz  
100ml süt  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı karbonat  
1 kase ceviz

Öncelikle kek kalıbını yağlayın. Her birinden 2 yemek kaşığı olmak üzere şeker, un ve cevizleri karıştırın, daha sonra eritilmiş margarini ekleyin. Birkaç parçaya ayırın ve tekrar birleştirip katı hale gelene kadar hamuru yoğurun. Yumurtaları kırın ve muz, yağ, süt ekleyip iyice karıştırın. Bir başka büyük kasede şekerin, unun, cevizlerin geri kalanını karıştırın ve tarçınla karbonatı da ekleyin ve bu karışımları karıştırın ardından spatulayla kalıba dökün. 50 dakika kadar pişirin. Yaklaşık 5 dakika kalıbın içinde bekletin sonra başka bir kaba alıp soğumasını bekleyin dilim dilim kesip servis yapın.