



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA PARÇALI MUZLU KEK

3+1/2 bardak un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1/4 çay kaşığı tuz
2 bardak şeker
1/2 bardak yumuşak margarin
2 yumurta
1-2 orta boy muz, püre haline getirilmiş
1 bardak krema
1 çay kaşığı vanilya
Çikolata parçaları

Fırınınızı 180 dereceye ayarlayın.

Orta büyüklükteki bir kaptan, un, kabartma tozu, karbonat ve tuzu karıştırıp, kenara bırakın.

Şeker ve margarin, geniş bir mikser kabında kabı sık sık kazıyarak orta hızda 2-3 dakika çırpın. Yumurtaları tek tek ekleyerek, krema haline gelinceye kadar, yaklaşık 1-2 dakika karıştırmaya devam edin. Muz, krema ve vanilyayı ekleyin, yaklaşık 1 dakika çırpın. Daha sonra bu karışıma yavaş yavaş unu ekleyin ve çırpmaya devam edin. Elde ettiğiniz hamura, az şekerli çikolata parçalarını ekleyin.

Hamuru yağlanmış tepsiye koyun. 1/2 bardak çikolatayı hamurun üzerine serpin. 40-50 dakika pişirin.

[ML® Muz Pürelı Kek için tıklayın](#)