



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK EZMELİ MUZLU EKMEK

Eyüp Sevinç

- 3 adet muz
- 1 su bardağı ceviz içi
- 2 adet yumurta
- 2 su bardağı un
- ½ su bardağı tereyağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı fıstık ezmesi
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 çay kaşığı vanilya

Karıştırma kabına tereyağı ve tozşekeri koyup mikser yardımı ile çirpin. Yumurta, ince dilimlenmiş muz, fıstık ezmesi, kabartma tozu, un, vanilya ve iri doğranmış ceviz içini de ekleyip iyice karıştırın. Malzemeyi uygun bir fırın kabına yerleştirin. 180 derece önceden ısınmış fırında 50-60 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra sıcak olarak servis edin.

