



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KARARMIŞ MUZDAN KEK

- 1 su bardağı tam buğday unu
- 1/2 (yarım) su bardağı kakao tozu
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/2 (yarım) çay kaşığı tuz
- 3 adet büyük boy (tercihen olgunlaşmış muz)
- 1/4 (çeyrek) su bardağı eritilmiş tereyağı
- 1/4 (çeyrek) su bardağı zeytinyağı
- 3/4 (bir yarım+bir çeyrek) su bardağı kahverengi toz şeker
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 su bardağı damla çikolata

Tam buğday unu, kakao, kabartma tozu ve tuzu bir kabin içerisinde karıştırın. Başka bir kabin içinde muzları çatal yardımıyla iyice ezin. Ezilmiş olan muzlara eritilmiş tereyağı ve zeytinyağı koyup karıştırın. Ardından esmer şeker, vanilya ve yumurtayı ilave edip çırpma teliyle iyice karıştırın. Un karışımını da üzerine ekleyip spatula ile homojen bir kıvam alana kadar karıştırın. En son 3/4 su bardağı kadar damla çikolatayı da ilave edip karıştırın. Baton kek kalıbını yağlayıp kek harcını dökün ve üzerine kalan damla çikolataları serpiştirin. 180 derece ısınmış fırında 45-50 dakika kadar pişirin.

