



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KROKANLI MUZLU KEK

Bir bardak pudra şekeri
Yarım paket margarin
1 bardak un
2 adet Keskinöğlü yumurta
1 paket kabartma tozu
1 adet muz
Krokan'ı için:
2 su bardağı tuzlu fıstık
1 bardak şeker
½ bardak su

Krokan Hazırlanışı:

Su ve toz şekeri orta derinlikte bir tavaya alın. Sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Fıstıkları tavaya ilave edin. Kısık ateşte fıstıkların rengi değişene kadar pişirmeye devam edin. Tavayı ocaktan indirin. Soğumaya bırakın.

Kekin Hazırlanışı:

Bir kabin içerisinde yumurta ve pudra şekerini çırpın. Karışıma margarin, kabartma tozu, vanilya ve unu ilave edip karıştırmaya devam edin. Elde ettiğiniz karışımın yarısını kek kalıbını içerisine koyun. Muz ve krokanı ilave edin. Hamurun diğer yarısını da kalıba koyup 170°C'de önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20-30 dakika pişirin.

