



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUSHİ PAN

Haşlama Kek

250 gram un (2 su bardağı)
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
3 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı tarçın
150 cc su
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1 çorba kaşığı iri kıyılmış ceviz
1 adet yumurta
1 paket vanilya
Üzerine:
Pudraşekeri

Unu, kabartma tozu, tarçın ve tozşekeri eleyin. Suyu, yumurtayı, vanilyayı, ceviz ve üzümleri ilave edip karıştırın. Hazırladığınız karışımı küçük kalıplara dökün. Kalıpları, su dolu bir kaba alın. Benmari usulü pişirin. Üzerine pudraşekeri serpip servis yapın.

