



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUZLU CEVİZLİ EKMEK

- 1-1/4 su bardağı un
- 1 su bardağı pirinç kepeği
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı şeker
- 4 yemek kaşığı soya yağı
- 2 yumurta akı
- 3 adet büyük boy muz (püre haline getirilmiş)
- 1 çay kaşığı vanilya konsantresi (özü)

Un, pirinç kepeği, kabartma tozu ve tuzu küçük bir kaseye koyun iyice karıştırdıktan sonra bir kenara bırakın. Şeker ve yağı orta büyüklükte bir kaseye koyup elektrikli mikser ile yaklaşık 1 dk. süre ile iyice çırpın. Yumurta akını ilave edin ve 20 saniye daha karıştırın. Mikseri düşük hızda çalıştırıp ayırdığınız un karışımını ve sıra ile muz ve vanilyayı ilave edin. Her ilaveden sonra iyice karıştırın. Cevizi de ekleyip hazırladığınız sulu hamuru 20x10 cm ölçüsünde ekmek tepsisine (kalıbına) dökün. 250 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 50-60 dakika süre ile pişirin. (Ekmeğin iyice pişip pişmediğini anlamak için, batırdığınız tahta çubuk dışarıya çıkardığınız zaman temiz ise ekmek pişmiş demektir.)  
125 cm kalınlığında 18 dilim ekmek yapılır.

[ML® Kalıpta Cevizli Ekmek için tıklayın](#)

---