



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU CEVİZLİ TOP KEK

MALZEMELER (12 adet top kek)

- 1-1/2 su bardağı un
- 1 su bardağı pirinç Kepeği
- 1/2 su bardağı şeker
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 3 büyük püre haline getirilmiş muz
- 3 yumurtanın akı az çırpılmış
- 3 yemek kaşığı bitkisel yağ
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 4 yemek kaşığı çekilmiş ceviz içi

HAZIRLANIŞI

Un, pirinç kepeği, şeker, kabartma tozu ve tuzu büyük derin bir kaseye koyun. Muz, yumurta akı, yağ ve vanilya özünü ilave edin ve kuru maddeler ıslanıncaya kadar karıştırın. Ceviz içini ilave edin ve bu karışımı yoğurduktan sonra yuvarlak toplar yapın. 220 derecedeki fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Tepsiden çıkardıktan sonra soğumaya bırakın ve sonra servis yapın.

[ML® Muz Pürelı Kek için tıklayın](#)