



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU ÇİKOLATALI UFAK KEKLER

Tereyağı (125 gr)  
¾ su bardağı toz şeker (150 gr)  
½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin  
1 adet yumurta, çırpılmış  
3 adet muz  
¼ su bardağı süt (60 ml)  
1 çay bardağı damla çikolata (100 gr)  
1+¼ su bardağı un, elenmiş (175 gr)  
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu  
Tuz

Tereyağı, toz şeker ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i bir sos tenceresine alıp orta ateşte eritin. Muzları geniş bir karıştırma kabında çatalla ezin. İçine tereyağlı karışımı ekleyip karıştırın. Unu, damla çikolataları, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, bir tutam tuzu ve sütü de ilave edip tekrar karıştırın.

Kalibınızı yağlayıp karışımı kalıba dökün. 170°C fırında 30 dakika kontrollü olarak pişirin. Fırından çıkarıp ılımaya bırakın. İldikten sonra kekleri kalıptan çıkarın. Servis edin.

