



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU EKMEK

125 gram tereyağı
2 bardak un
1 bardak toz řeker
8 yemek kařığı sūt
4 adet muz
1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz

Un, kabartma tozu ve tuzu mikser kabına koyun. Yavaş yavaş sıvı yağı ve şeker ilave edip karıştırarak kek hamuru yapın.

Muzları ayrı bir kapta çatalla ezip sūt ilave edin. Bu karışımı da hamura ekleyin. 10 dakika düşük devirde mikserde çırpın.

Hamuru yağlanmış kek kalıbına dökün. Üstüne atal batırarak birkaç yerinden delin. 160 derecelik fırında 1,5 saat pişirin.

