MUZLU EKMEK

1,5 su bardağı un
3/4 su bardağı esmer şeker
1 paket kabartma tozu
2 adet muz
Yarım çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı limon-portakal kabuğu şekerlemesi
Yarım çay bardağı fındık
Yarım çay bardağı ceviz
Yarım çay bardağı badem
5-6 çorba kaşığı portakal suyu
2 adet yumurta
3/4 su bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı vişne
Üzeri için:
1 adet portakal
3/4 su bardağı pudraşekeri
1/5 su bardağı su

Unu eleyip kabartma tozu ve tozşekeri ekleyip karıştırın. Kuru üzüm, küp küp doğranmış portakal ve limon kabuğu şekerlemesi, üzüm, iri çekilmiş fındık, badem ve cevizi karıştırın. Muzları ezip kuruyemişli karışıma ekleyip karıştırın. Çırpılmış yumurta, portakal suyu ve sıvı- yağı ekleyip tekrar karıştırın. En son vişneleri ekleyip yumuşak bir hamur elde edin. Yağlı kağıtla kapladığınız dikdörtgen bir kalıba hamuru yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirin. Pudraşekerini suyla karıştırıp, fırından çıkardığınız ekmeğin üzerine sürün. Portakalın kabuğunu rendeleyip ekmeğin üzerine serpin. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:162935 • adı:Muzlu Ekmek • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:11.05.2024 - 08:11