



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU EKMEK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 3 adet olgun muz (ezilmiş)
- 1/2 su bardağı eritilmiş tereyağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 adet büyük yumurta (hafif çırpılmış)
- 1 tatlı kaşığı vanilya özütü
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1/4 tatlı kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı un
- 1/2 su bardağı ceviz veya fındık (isteğe bağlı)

Fırını 175°C'ye ısıtın. Bir ekmek kalıbını yağlayın ve hafifçe unlayın. Bir karıştırma kabında olgun muzları çatala ezin. Eritilmiş tereyağını ekleyip iyice karıştırın. Toz şekeri, çırpılmış yumurtayı ve vanilya özütünü muz karışımına ekleyin ve karıştırın. Aynı bir kaptan un, kabartma tozu, karbonat ve tuzu karıştırın. Bu kuru karışımı muzlu karışıma ekleyin ve tamamen birleşene kadar hafifçe karıştırın. (Ceviz veya fındık eklemek isterseniz bu aşamada ekleyin.) Hamuru yağlanmış ekmek kalıbına dökün ve önceden ısıtılmış fırında 55-60 dakika, üstü altın rengine dönene kadar pişirin. Pişip pişmediğini kontrol etmek için bir kürdan batırın; temiz çıkıyorsa ekmeğiniz hazırdır. Muzlu ekmeği fırından çıkardıktan sonra kalıbında 10 dakika dinlendirin, ardından soğuması için tel ızgaraya alın.

