



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU EKMEK

- 1/2 kap kanola yağı
- 2 büyük yumurta veya 1 yumurta + 2 yumurta akı
- 1/4 kap az yağlı ekşi krema veya yoğurt
- 1 kap ezilmiş olgun muz
- 1 çorba kaşığı vanilya
- 1 buçuk kap beyaz un veya tam buğday pasta unu
- 2/3 kap şeker
- 1 buçuk çorba kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çorba kaşığı yemek sodası
- 1/4 kap parçalanmış ceviz içi
- 4 yemek kaşığı keten yiyceği

(Ekmek makinasında yapıyorsanız hızlı ekmek için makinanızın tarifini takip edin.)

Fırını önceden 160-165 derece ısıtın. Ekmek kabını hafifçe yağlayın. Yağı, yumurtayı, kremayı, muz, vanilyayı elinizle veya mikserle krema haline gelene kadar karıştırın. Kuru karışımları ayrı bir kapta karıştırın, bunları ve sıvı karışımları hamura ekleyin. Ceviz içini ve ketenyiyeceğini ekleyin, hafifçe karıştırın. Ekmek kalıbına kaşıkla aktarın ve 45 dakika iyice pişene kadar fırınlayın. Ekmek kalıbından çıkartıp soğutun.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.07.2023