



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MUZLU EKMEK

Malzeme:

- 4 adet olgun muz
- 1 adet olgun armut
- 2 avuç siyah kuru üzüm
- 2 çorba kaşığı bal
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- 2 çay kaşığı tarçın
- 450 gram bizim mutfak tam buğday unu
- 4 çay kaşığı Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu

Armut ve muzları soyun, dilimleyin ve püre haline gelene dek robottan geçirin. Kuru üzüm, bal, tarçın ve rendelenmiş limon kabuğunu püreye ekleyerek karıştırın. Un ve kabartma tozunu birlikte eleyip harmanlayın ve meyve püresi ile birlikte yoğurarak ekmek hamurunu hazırlayın. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. İlinmaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.
