



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 tane muz (karamış olsun)
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı şeker
- 1 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı hindistancevizi

Unu, kabartma tozunu ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Muzu çatalla iyice ezin ve püre yapın. Yağı, şekeri, hindistancevizini, yumurtayı ve vanilyayı katarak çırpıcı ile çirpin. Un karışımını da katın ve hafif karıştırın. Harcı 12 muffin kabına eşit paylaşın, üzerlerine birer tutam hindistancevizi serpin, 170 dereceye ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Fırın telinde soğutun, mümkünse 1 gün dinlendirip servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 14.04.2023