



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU İNGİLİZ KEKİ

200 gr un
1/2 çay kaşığı tuz
100 gr tereyağı ya da margarin
400 gr olgun muz
150 gr pudra şekeri
100 gr portakal ve limon kabuğu rendesi
50 gr iri kıyılmış ceviz
2 yumurta, hafif çırpılmış
Üstü:
100 gr şeker, elenmiş
1 yemek kaşığı su
Birkaç ceviz yarısı
Dörde bölünmüş portakal dilimleri

600 gr'lık dikdörtgen kalıbı iyice yağlayıp içine un serpin. Ekmek kırıntısına benzeyene dek bir kabın içineelediğiniz un ve tuz ile yağ karıştırın. Muzların kabuklarını soyup püre haline getirdikten sonra kalan gereçlerle birlikte un - yağ karışımına karıştırın. İyice karıştırın. Hazırladığınız kalıba döküp, hafif fırında 35 - 45 dakika, kekiniz iyice kabarıp altın sarısı bir renk alana dek pişirin. Kek soğuyunca, üstü için hazırlanan şeker ile suyu, koyu ancak akıcı bir kıvama ulaşana dek karıştırıp, kekin üstüne sürün ve yarım cevizler ve dörtte bir portakal dilimleri ile süsleyin.

[ML® Üzümlü İngiliz Bisküvisi için tıklayın](#)[ML® Skon için tıklayın](#)