



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU ISLAK KEK

3 muz
175 gr margarin
3 yumurta
1.5 su bardağı un
175 gr tozşeker
1 kahve fincanı süt
75 gr çekirdeksiz kuru üzüm
50 gr damla çikolata
Sos için:
50 gr margarin
2 çorba kaşığı esmer şeker
1 çorba kaşığı pudraşeker
1 çay bardağı şerbet
1 çay bardağı krema

Muzları soyup 2 tanesini püre haline getirin. Oda ısısında yumuşatılmış margarini bir kaba alıp şeker, 3 yumurta ve un ekleyerek mikserle çırpın. Süt, muz püresi, damla çikolata ve kuru üzümleri ekleyip tekrar karıştırın. 8 küçük kalıbı yağlayıp hazırladığınız karışımı kalıplara paylaşın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Sos için, margarini küçük bir tencereye alın. Şekeri ilave edip eriyene kadar kısık ateşte sürekli karıştırın.

Ocaktan alıp krema ile şerbeti ekleyin ve iyice karıştırın. Pişen kekler soğuyunca servis tabaklarına ters çevirerek çıkarın. Üzerlerine hazırladığınız sosu paylaşın. Kalan muzları ince ince dilimleyip pudinglerin üzerini süsleyin. Bekletmeden servis yapın.

