



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU ISLAK KEK

1.5 bardak un
200 gr margarin
3 adet muz
1 ay bardađı Őerbet
1 fincan süt
1 bardak Őeker
100 gr kuru üzüm
2 kaŐık esmer Őeker
1 ay bardađı krema

Muzlardan ikisini pre yapın, bir kap içinde 150gr margarin, toz Őekeri, yumurtayı ve unu karıŐtırın. Sütü ve kuru zmleri ekleyip tekrar karıŐtırın. Bu karıŐımı kalıba aktarıp 170derecede 20dk piŐirin. 50gr margarinini küçük bir tavada eritin esmer Őekeri karıŐtırarak kısık ateŐte eritin. Altını kapatıp kremayı ve Őerbeti karıŐtırın. Sođuyan keki kalıptan ayırın (ters kalsın) zerine hazırladığınız sosu dkn. Kalan muzlu dilimleyin ve kekin üzerini süsleyin.