



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MUZLU KAR KEK

- 2 su bardağı un
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 adet muz
- 1 paket margarin
- 1 su bardağı şeker
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı 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.

