



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU KARE KEK

- 4 adet yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 paket tereyağı (250 gr)
- 2 adet orta boy muz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 su bardağı un
- 1 paket çikolata

Yumurta ve şeker bembeyaz olana dek çırpılır. Üzerine yoğurt ve eritilmiş tereyağı katılır. Kısa süre karıştırdıktan sonra elenmiş un, kabartma tozu, vanilya katılır. En son ufak doğranmış muz ilave edilir. Yağlanmış tepsiye dökülür, düzeltilir. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35-40 dakika pişirilir. Fırından çıkınca ılıken çikolata Ben Mari usulu eritilir. Sonra bir çatal çikolataya batırılır ve kekin üzerinde sallanarak geliş güzel çizgiler bırakılır. Bu işlem bitince kek soğumaya bırakılır ve kare şeklinde kesilir.