



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUZLU KEK DOLMASI

5 yumurta  
5 fincan un  
5 fincan şeker  
1 fincan pirinç unu  
3 adet muz  
1 çay bardağı fındık  
1 tatlı kaşığı karbonat  
Yarım limon suyu  
Kreması:  
1 kilo süt  
1 yumurta  
1 bardak toz şeker  
1 su bardağı un

Derin bir kapta 5 yumurta, 5 fincan şeker çırpılır. Yumurtalı şeker koyu bir hale gelince 1 tatlı kaşığı karbonat yarım limon suyu içinde karıştırılıp, yumurtalara ilave edilir.

5 fincan un ve pirinç unu da eklenerek karıştırılır, yağlanmış kek kalıbına dökülüp az ısıtılmış fırında pişirilir.

Kekin üzeri kızarıp içi çiğ kalmışsa kalıbın üzerine örtecek büyüklükte yağlı kağıt koyarak bir miktar daha pişirilip fırından çıkarılır.

Soğutulan kekin üst yüzünden keskin bir bıçakla bir kapak kaldırılıp, bir yere konur. Kekin içi dikkatli bir şekilde boşaltılır, pişmiş olan krema ile kekin içinden çıkmış kek kırıntıları iyice karıştırılır.

Muzların kabuğu soyulup, dilim dilim kesilir. Kekin dibine bir sıra muz dizilir. Muzun üstüne kek kırıntısıyla karışmış kremanın yansı konup, yaydırılır. Kremanın üzerine kalan muzlar dizilir. Muzların üstüne kalan krema yerleştirilir.

Kekin üstünden çıkan kapak tekrar üstüne kapatılıp buzdolabına konup dondurulur.

Krema arttıysa kek kalıbından çıkarılıp, kenarları krema ile kaplanır.