



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU KEK

3/4 su bardağı esmer şeker
2 orta boy muz
70 gr margarin
3 adet yumurta
1 bardak iince dövülmüş fındık
1/3 su bardağı pirinç unu

Düz kek kalıbına pişirme kağıdı serip 2 çorba kaşığı şekerini serpiyoruz. İnce ince kestiğimiz muzları üst üste gelmeyecek şekilde diziyoruz. Mikserde oda sıcaklığında margarini ve şekerin geriye kalanını iyice karışana kadar çırpıyoruz. Ardından yumurtaları ekleyip yine homojen bir karışım olana kadar çırpıyoruz. Son olarak fındık ve unu ekleyip güzelce karıştıktan sonra hazırlamış olduğumuz muzlu tepsiye hamuru döküyoruz. Önceden ısıttığımız fırında 160 derecede yaklaşık 50 dakika pişiriyoruz.

