



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU KEK

<https://www.elele.com.tr>

125 g tereyağı
3 muz
2 yumurta
1 su bardağı toz şeker
50 g rendelenmiş hindistancevizi
2 çay kaşığı vanilya esansı
235 g un
1.5 çay kaşığı kabartma tozu
Bir tutam karbonat
Bir tutam tuz
Üzeri için:
Bal
Pudra şekeri

Tereyağını bir sos tenceresinde eritin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Muzların kabuklarını soyup geniş bir karıştırma kabına alın. Yumurta, toz şeker, Hindistan cevizi ve vanilya esansını ilave edip pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Ilınan tereyağını ilave edin ve tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar tekrar çırpın. Ayrı bir karıştırma kabında un, kabartma tozu, karbonat ve tuzu harmanlayın. Unlu karışımı yumurtalı karışımın olduğu kaba eleyerek ilave edin ve bir spatula yardımıyla iyice karıştırın. Karışımı hafif yağladığınız ve unladığınız kek kalıplarına paylaşın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika kadar pişirin. Kekiniz soğuduktan sonra üzerine bal gezdirin. Pudra şekeri serperek ılık servis yapın.

