



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.

