



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU KEK

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

150 ml kefir  
600 gr un  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1 tutam tuz  
1 tatlı kaşığı karbonat  
115 gr tereyağı (yumuşatılmış)  
125 gr toz şeker  
2 yumurta  
2 olgun muz  
100 gr ceviz içi

Fırını 175 dereceye ayarlayın. Kek kalıbına yağlı kağıt serin. Un, kabartma tozu, tuz ve karbonatı geniş bir kaptan harmanlayın. Aynı bir kaptan tereyağı ve şekerini mikserle çırpın. Teker teker yumurtaları ekleyin. Muzu çatalla ezin ve tereyağına karıştırın. Kefir, un karışımı ve cevizi ekleyerek spatula ile karıştırın. Hamuru kalıba aktarın fırına yerleştirin. Kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar yaklaşık 1 saat pişirin. Soğuduktan sonra üzerini file Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

