



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU KEK

2 adet muz

3 yumurta

Çeyrek su bardağı süt

Çeyrek su bardağı hindistancevizi yağı

1 su bardağı kinoa unu (keçiboynuzu unu, karabuğday unu gibi diğer unları da tercih edebilirsiniz)

Yarım su bardağı esmer şeker

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

3 yemek kaşığı tereyağı

Öncelikle yağ ve şekeri köpürene kadar derin bir kaptan çırpın. Ardından içine yumurtaları ve sütü ekleyin ve çırpıma devam edin. Muzları çatal yardımıyla ezin ve bu karışıma ekleyin. Eğer olgun muz kullanırsanız, hem daha lezzetli bir kek elde edersiniz hem de bu aşamada muzları ezmesi kolay olur. Son olarak un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin. Bir kek kalıbını yağlayın ve karışımı içerisine dökün. 180 derece önceden ısıtılmış fırında ara ara kontrol ederek yarım saat kadar pişirin.

