



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU KEK

- 3 adet yumurta
- 1 kase yoğurt
- 1 kase esmer şeker
- 1 kase oda sıcaklığında tereyağı
- Yarım limon
- 3 kase un
- 1 tutam kaya tuzu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 2 adet muz

Fırını 180 derecede önceden ısıtın. Mutfak robotunun içinde (elektrikli mikser de kullanabilirsiniz) hızlı seviyede yumurtaları çirpin ve üzerine yoğurdu ekledikten sonra bir kez daha çirpin. Kasedeki şekerin 2/3'üyle tereyağını bu karışıma ekledikten sonra yeniden karıştırın. Karıştırmaya devam ederken, yarım limonun kabuklarını rendeleyin, suyunu sıkıp un ve kaya tuzuyla birlikte karışıma ilave edin. Pürüzsüz oluncaya kadar çirpin.

Kek kalıbını yağlayın, geriye kalan şekerin yarısını kabın içine serpin. Muzları soyduktan sonra ortalama 1 santimetre büyüklüğünde yuvarlaklar halinde dilimleyin ve kek kalıbına yerleştirin. Biraz önce hazırladığınız karışımı bunun üzerine dökün ve 45 dakika pişmek üzere fırına verin.

Bıçağın ucunu kekin ortasına batırdığınızda bıçak kuru çıkıyorsa, kekiniz olmuş demektir. Kalıptan çıkarıp servis edebilirsiniz.

Not: Kek pişerken kararmaya başlayacak, erimiş tereyağı (ısıyla eritilmemiş olmalı) hamurun içinde yayılırken karamelize kabuk oluşturabilir. Kekin üzeri çok hızlı kararmaya başlarsa folyoyla kapatabilirsiniz.

