



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU KEK

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

3 olgun muz  
3/4 su bardağı esmer şeker  
1 su bardağı un  
1 su bardağı damla çikolata veya kuvertür  
1/2 su bardağı kakao  
1 yumurta  
1 tatlı kaşığı vanilya  
1 çay kaşığı tarçın  
Yarım çay kaşığı un  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1 çay kaşığı tereyağı  
1/2 çay kaşığı tuz  
Süslemek için:  
Çikolata sos

Muzları bir çırpma kabında ezip püre haline getirin. Üzerine esmer şekeri, yumurta ve vanilyayı ilave edip pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpın. Ayrı bir kaptan un, kakao, tarçın, kabartma tozu ve tuzu homojen bir karışım haline getirin. Hazırladığınız unlu karışımı, muzlu karışımın üzerine ekleyin ve un topağı kalmayacak şekilde iyice karıştırın. Karışımın üzerine damla çikolataları ekleyip biraz daha karıştırın. Isıya dayanıklı cam kabı tereyağı ile yağlayın. Kek karışımını fırın kabına aktarın ve üzerini spatula ile düzleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45-50 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra 10 dakika kadar dinlenen kekin üzerine dilerseniz çikolata sosu dökerek servis yapın.

