



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MUZLU KEK

- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı toz şeker
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı süt
- 3 adet muz (ezilmiş)
- 1 su bardağı ceviz içi
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tarçın

Yumurta ve şekeri çırpma için öncelik verin. İki malzemenin birbirine tamamen karıştığına emin olana ve üzeri köpüklenene kadar bu işlemi sürdürün. Ardından sırasıyla süt, zeytinyağı, ezilmiş muz, ceviz ve unu ekleyin. Son olarak kabartma tozu ile tarçını ekleyin. Kek harcınızı yağlayıp unladığınız kek kalıbına aktarın 200 derecelik fırında 30 dakika pişirin. Fırının kapağını sık sık açmamak kaydı ile kürdan kontrolü yapabilirsiniz. Kekiniz piştikten sonra dilerseniz üzerine pudra şekeri dökebilirsiniz.
