



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MUZLU KEK

2 olgun muz  
2 su bardağı un  
2/3 su bardağı şeker  
1/3 su bardağı likit yağ  
1/2 su bardağı dövülmüş ceviz içi  
4 yumurta  
1 çay kaşığı tarçın  
1/2 paket pasta kabartma tozu  
1/2 çay kaşığı karbonat  
Krema için:  
1 muz  
1 kutu çiğ krema

Krema için, buzdolabından çıkardığınız çiğ kremayı bir kaba boşaltınız (Kremanın koyulaşması için soğuk olması gerekiyor). Elektrikli çırpıcı ile en düşük hızda çırpınız.

Koyulaşmaya başlayınca hızlandırınız ve iyice kabarmaya başladığında içine çatalla ezdiğiniz muzları ilave ederek bir süre daha çırpınız. Kremayı bir cam kâseye alınız.

Şekerle yumurtayı elektrikli çırpıcıyla çırpınız.

Yağı, çatalla ezdiğiniz muzları, tarçını ve cevizi ilave edip karıştırınız.

Unu ve kabartma tozunu katıp karıştırmayı sürdürünüz.

28 cm çapında yağlanmış ve unlanmış pasta kalıbına döküp orta hararetteki fırında, keke batıracağınız tahta kürdana hamur bulaşmayana dek (55 dk) pişiriniz.

10 dakika soğuttuktan sonra pasta tabağına alınız ve kremayla servis yapınız.

