



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MUZLU KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 adet iri muz
1 küçük paket bitter çikolata
1 dolu çorba kaşığı kakao
1 su bardağı yoğurt
yarım paket tereyağı 125 gr.
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un

İlk işlem olarak çikolata benmari usulu eritilir, bir karda bekletilir.

Derin bir kaptan yumurta ve pudra şekeri iyice çırpılır, üzerine yoğurt ve oda ısısında yumuşamış tereyağı katılır, kısa süre karıştırdıktan sonra, kakao, erimiş çikolata, vanilya, un ve kabartma tozu eklenir, pürüzsüz kıvam alana kadar kısa süre çırpılır.

En son küçük doğranmış muz konur, kaşıkla karıştırılır, yağlanmış kek kalıbına dökülür.
175 derece önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir.
