



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU KEK

250 gr. toz şeker
250 gr. sıvıyağ
3 yumurta
1 yemek kaşığı kakao
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
3 adet orta boy muz
300 gr. elenmiş un

Şekerle sıvıyağ, mikserle çırpılır. Daha sonra yumurtalar tek tek ilave edilerek çırpılmaya devam edilir. 5 dakika kadar çırpılır ve daha sonra diğer malzemeler de bu karışıma ilave edilir. Muzlar iyice ezilir, hamurun içine atılır, kekin pişeceği kalıba yağ sürülür, unlanır ve hamur içine dökülür. 175 derecelik fırında 1 saat pişirilir.

[ML® Muzlu Kek için tıklayın](#)