



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU KEK

3 adet yumurta
2 adet muz
1 su bardağı toz şeker
125 gram erimiş tereyağı
1 su bardağı süt
1 çay bardağı ceviz içi
2.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
5 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı parça çikolata
Üzeri için:
80 gram çilek reçeli

Yumurtaları ve toz şekerini bir kabın içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çırpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Süt, un, kabartma tozu ve vanilyayı da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Kakao, ezilmiş muz, kıyılmış ceviz ve parça çikolatayı içine katılıp bu boza kıvamındaki karışımı dikdörtgen tepsiye dizin ve 190 derecede 25 dakika pişirin. Fırından çıkınca üzerine reçeli döküp soğumaya bırakın. Yanında kaymakla birlikte ikram edin.