



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MUZLU SÜPER KEK

- 3 yumurta
- 2 adet muz
- 1 su bardağı şeker
- 3 çorba kaşığı kakao
- 50 gram bitter çikolata
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2,5 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı tereyağı

Tavaya tereyağını koyup eritin. Üzerine kakao ve çikolatayı ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Diğer bir kaptaki yumurta ve şekeri 3 dakika çırpıp içine ezilmiş muzları koyun. Soğumuş çikolatalı karışımı yumurtalı karışıma ekleyin. Sürekli karıştırarak unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ilave edip yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltın ve 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından alıp dilimlere ayırın, çırpılmış çığ krema ya da süzme yoğurt ile servis yapabilirsiniz.

---