



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU TART

2 yumurta
1 ay bardađı toz Őeker
Yarım ay bardağı su
3 orba kaŐıđı sıvıyağ
1 kabartma tozu
1 su bardađı un
Üzeri için:
1 orba kaŐıđı toz Őeker
1 ay bardađı su
2 tane muz
1 kase ilekli meyve sosu
Vanilyalı sos

Mikser kabına yumurtaları kırıyoruz üzerine Őekeri ekleyip mikserle iyice çırpıyoruz. Daha sonra diğer malzemeleri ekleyip karıŐtırdıktan sonra yağlanmış unlanmış tart kalıbına hamurumuzu döküp önceden ısınmış 200 derece fırında piŐiriyoruz. Hamur kalıba fazla gelirse yarısını kullanıyoruz. PiŐen kekimizi kalıptan çıkarıp büyük bir tabağa alıyoruz bir kaseye 1 kaŐık toz Őeker ve 1 çay bardağı su koyup kekimizi fırçayla ıslatıyoruz. Daha sonra içine ince halkalar halinde dilimlenmiş muz dilimlerini diziyoruz. Muzların üzerine 1 kase ilekli meyve sosu gezdiriyoruz ve son olarak vanilyalı beyaz sos ile çizgiler yapıp kekimizi servise hazırlıyoruz. Buzdolabında yarım saat dinlendirdikten sonra dilimleyip servis yapabiliriz.

