



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLUYANI KEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Kahve Fincanı kakao
- 1 Fincan kuru üzüm
- 4 Adet yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı kabartma tozu
- 2 Adet muz (ince kıyılmış)
- 1 Fincan ceviz

SANA HAMURİŞİ MARGARİN ile şekeri karıştırarak iyice çırpın. Çırdığınız malzemeye yumurtaları iyice yedirerek ekleyin. Karışıma un, kabartma tozu, kakao, üzüm ve ceviz ekleyerek karıştırın. Muzları ilave edin. Hazırladığınız karışımı pasta kalıbına dökün ve 180-200 derece ısıttığınız fırında 45 dakika pişirin. Pişen keki fırından alın ve üzerini dilediğiniz şekilde süsleyin.