



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTSÜZ YUMURTASIZ KAĞITTA KEK

<https://www.elele.com.tr>

- 1 olgun muz (Büyük boy)
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıcak su
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1.5 su bardağı un

Karıştırma kabının içerisinde muzunu ve şekerini çatalla iyice ezin. Mikserin yüksek devriyle şeker eriyene kadar çırpın. Sıcak su, zeytinyağı, sirke ve portakal kabuğu rendesini ekleyin. Son olarak kabartma tozu, vanilya ve unu ekleyip çırpın. Yağlanmış mu n kalıplarına veya küçük mu n kağıtlarına eşit miktarda, üzerinde 1 parmak boşluk kalacak şekilde paylaşırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

