



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TABİİ TATLI KEK

2 adet muz
1 su bardağı süt
YARım su bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı kuru dut
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un

Muz soyulur, kabaca doğranır, rondoya atılır, süt eklenir, şeklini kaybedene kadar çekilir. Üzerine yumurtalar kırılır, kısa süre daha çırpılır. Karıştırma kabına boşaltılır. Üzerine sıvıyağ, un ve kabartma tozu katılır. Kaşıkla alt üst edilir. Son olarak kuru dut ve kuru üzüm ilave edilir. Y.ne kaşıkla kısa süre karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 180 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir.