



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## MUZLU KOLAY KEK



150 gr. tereyağı  
2 Adet yumurta  
1,5 Su bardağı toz şeker  
Yarım su bardağı süt  
2 Su bardağı un  
1 Paket kabartma tozu  
2 Adet muz

- # Bir çukur kaptaki bulunan, oda ısısında yumuşamış tereyağının üzerine toz şeker eklenir, mikser ya da çırpıcıyla krema kıvamına gelene kadar çırpılır.
- # Üzerine yumurtanın biri kırılır, birkaç dakika çırpıldıktan sonra ikinci yumurta ilave edilir, biraz daha çırpılır.
- # Daha sonra süt, elenmiş un ve kabartma tozu katılır, pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır, en son ince doğranmış muzlar eklenir.
- # Muzlar bütün hamura dağılına kadar karıştırılır.
- # Hazırlanan muzlu kek harcı yağlanmış delikli kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırına sürülür. Kabarıp üzeri kızarana kadar pişirilir.

**Not:** Bu kek taze meyve içerdiği için çabuk bozulabilir. Bu nedenle buzdolabında saklanmalıdır.