



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

MUZLU KEK



- 1 Adet muz
- 200 gr. margarin ya da tereyağı
- 3 Yumurta
- 3 Su bardağı un
- Yarım su bardağı kuru üzüm
- Yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz
- 1 Tepeleme su bardağı toz şeker
- 2 Paket kabartma tozu
- 1 Su bardağı süt

- # Yumurtanın akları ile sarıları birbirinden ayrılır.
- # Mikserin ayağı temiz iken bir tutam tuz atılmış yumurta akları kar haline gelene kadar çırpılır.
- # Yumurtanın sarılarına şeker atılır, yaklaşık 7-8 dakika çırpılır.
- # Çırpılmış sarıların üzerine süt, eritilmiş margarin eklenir biraz karıştırılır.
- # Bunun üzerine diğer malzemeler de ilave edilir. (İnce doğranmış muz dahil)
- # En son kar haline gelmiş yumurta akı, tahta bir kaşıkla, yavaş yavaş bu karışıma eklenir.
- # Yağlanmış uzun bir kek kalıbına dökülür.
- # 175 derece fırında 60 dakika pişirilir.

Not: Yumurta akları diğer karışıma eklenirken kesinlikle mikserle karıştırılmamalıdır.