



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

MUZLU KEK



- 1 Adet muz
- 200 gr. margarin ya da tereyađı
- 3 Yumurta
- 3 Su bardađı un
- Yarım su bardağı kuru zm
- Yarım su bardağı iri dvlm ceviz
- 1 Tepeleme su bardađı toz Őeker
- 2 Paket kabartma tozu
- 1 Su bardađı süt

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

Not: Yumurta akları diğer karışıma eklenirken kesinlikle mikserle karıştırılmamalıdır.