



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

MUZ PÜRELİ KEK



3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1,5 su bardağı un
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için;
2 adet muz
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı toz şeker
1 avuç dövülmüş ceviz

- # Tavada üst malzeme olan toz şeker ve tereyağı, toz şeker eriyene kadar pişirilir. İri dövülmüş ceviz eklenir, birkaç dakika daha kavrulur. Ateşten alınır, daire şeklinde doğranmış muz dilimleri eklenir, karıştırılır.
- # Kelepçeli kâkıp yada 25 santim çapında yuvarlak fırın kabının dibine yağlı kağıt kenarlara taşacak şekilde yerleştirilir. Üzerine hazırlanan muzlu karışım konur.
- # Çukur bir kâbin içinde şeker ve yumurta, şeker eriyene kadar çırpılır. Üzerine ayçiçek yağı, elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya katılır.
- # Un harcın tamamına yayılana kadar kısa süre daha çırpılır. Kek harcı muzlu karışımın üzerine dökülür, dikkatlice düzeltilir.
- # Kek önceden ısıtılmış 175 derece fırına verilir. Fırının kapağını açmadan 40 – 45 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkan kek oda ısısına gelince servis tabağına ters çevrilir, kelepçesi açılır, yağlı kağıt çıkarılır, servise sunulur.

Not: Bu kek muz yerine, 3 adet elma kullanılarak da hazırlanabilir.