

Muzlu Kek

Malzemeler

125 gram margarin

2 bardak un

1 bardak tozseker

8 yemek kasigi sut

4 adet muz

1 cay kasigi karbonat

1 cay kasigi kabartma tozu

1 tutam tuz

Yapilisi

Un, kabartma tozu ve tuzu mikser kabina koyelim.

Yavas yavas sivi yag ve seker ilave edip karistirarak kek hamuru yapalim.

Muzlari ayri bir kapta catalla ezip sut ilave edin.

Bu karisimi da hamura ekleyelim.

10 dakika dusuk devirde mikserde cirpalim.

Hamuru yaglanmis kek kalibina dokelim.

Ustune catal batirarak birkac yerinden delelim.

160 derecelik firinda 1,5 saat pisirelim.