

## Muzlu Kek

### Malzemeler

2 adet yumurta

2 su b. un + 2 yemek k. un

1,5 su b. seker (2 kasik eksiltebilirsiniz)

1 paket vanilya

1 paket kabartmatozu

1/2 cay k. karbonat

1 fiske tuz

1 su b. dolusu ezilmis muz (yaklasik 3 adet)

3/4 su b. eksitilmis sut (1 yemek kasigi sirke veya limon suyu eklenmis)

1/2 su b. tereyag veya sivi yag

(Isterseniz 1/2 su bardagi dovulmus ceviz)

### Yapilisi

Butun malzemeler oda sicakliginda olmalidir. Buzdolabinda olan malzemeleri en az 1 saat once buzdolabindan alin. Firini 170 derecede isitin.

Ilik sute 1 kasik limon suyu veya sirke ekleyip 20 dakika bir kenarda bekletin.

Kuru malzemeleri bir kaba eleyin.

Uzerine ezilmis muz, eksitilmis sut, ve yagi dokun.

Mikser ile dusuk ayarda ancak karisacak kadar karistirin.

Yumurtalari ekleyin ve orta hizda 2 dakika cirpin.

Kek hamurunu spatula ile kaliba yerlestirin.

170-175 derecede isitilmis firinda yaklasik 45-50 dakika uzeri kizarincaya kadar pisirin.

Firin farkliliklari olabilecegi icin kurdan ile kontrol etmeyi ihmal etmeyin.