PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Banana Bread (Muzlu Ekmek)

Nemli ve lezzetli ev yapımı muz ekmeği tarifi. Kahvaltı veya atıştırmalık için mükemmel. Olgun muzlar ve basit malzemelerle kolayca yapılır.

15 min	45 min	1h	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 3 muz
- 2 yumurta
- 3 bardak şeker
- 2 bardak un
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilin

Yapılışı

1. **Pişirmeye Hazırlık**

   Fırını 180°C'ye ısıtın. 23x13 cm'lik bir somun kalıbını tereyağı veya pişirme spreyi ile yağlayın.

2. **Muzları Hazırlayın**

   3 olgun muzu soyun ve büyük bir karıştırma kasesine koyun. Çatalla küçük parçacıkların kaldığı büyük oranda pürüzsüz olana kadar, yaklaşık 1-2 dakika ezin.

3. **Islak Malzemeleri Karıştırın**

   Ezilmiş muzlara 3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı ekleyin ve karışana kadar karıştırın. 2 yumurtayı birer birer çırpın, ardından 2 su bardağı şeker ekleyin ve iyice karışana kadar karıştırın.

4. **Kuru Malzemeleri Birleştirin**

   In a separate bowl, whisk together 3 cups flour, 2 teaspoons baking powder, 1 teaspoon baking soda, 1 teaspoon salt, and 1 teaspoon cinnamon until evenly distributed.

5. **Hamuru Hazırlayın**

   Muz karışımına 1 yemek kaşığı vanilya ekstraktı ekleyin ve karıştırın. Kuru malzemeleri ekleyin ve tahta kaşıkla sadece karışana kadar, yaklaşık 15-20 hamle nazikçe katlayın. Aşırı karıştırmayın - birkaç un çizgisi normal.

6 **Ekmeği Pişirin**

Hamuru hazırlanmış somun kalıbına dökün ve üstünü spatula ile düzleştirin. Merkezine batırılan kürdan sadece birkaç nemli parçacıkla çıkana ve üst altın kahverengi olana kadar 45-55 dakika pişirin.

7 **Soğutun ve Servis Yapın**

Kalıpta 10 dakika soğutun, ardından tel ızgaraya çevirin. Ufalanmayı önlemek için dilimlemeden önce en az 1 saat tamamen soğutun.

Besin Değerleri

285	5g	52g	7g	2g	28g	285mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Maksimum tatlılık ve muz aroması için üzerinde kahverengi lekeler bulunan fazla olgun muzları kullanın - kolay ezilirler ve ekmeğe doğal nem sağlarlar.

Unu ekledikten sonra hamuru çok karıştırmayın. Yoğun, ağır ekmek yaratan sert glüten ipliklerinin oluşumunu önlemek için sadece karışana kadar karıştırın.

Daha yumuşak, nemli bir doku için yumuşamış tereyağı yerine hafif soğumuş eritilmiş tereyağı kullanın.

Pişirme sırasında üst çok çabuk esmerleşirse, yanmasını önlemek ve merkez pişerken son 15-20 dakika için gevşekçe alüminyum folyo ile örtün.

Ekmeğin kalıptan çıkarılmadan önce kalıpta 10 dakika tamamen soğumasını bekleyin - bu, sıcak ve kırılgan haldeyken dağılmasını önler.

Merkezine batırılan kürdan ile pişme durumunu kontrol edin - sadece birkaç nemli parçacıkla birlikte çıkmalı, ıslak hamurla değil.

Ekstra lezzet için muz tadını tamamlayacak bir avuç çikolata parçacığı, doğranmış ceviz veya bir çay kaşığı tarçın ekleyin.

Nemi korumak için sıkıca sarılı olarak saklayın ve hızlı gelecekteki ikramlar için tek dilimler halinde dondurmeyi düşünün.