



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərce Yemək Tərifləri

Qəhvəli Keks

Kahveli Kek



- 2 Ədəd yumurta
- 1,5 Su stəkanı toz şəkər
- 1 Şiriniyyat qaşığı granül qəhvə
- 1,5 Çay stəkanı süd
- 1 Çay stəkanı duru yağ
- 1 Paket südsüz şokolad (80 qr.)
- 1 Paket qabartma tozu
- 2 Şorba qaşığı kakao
- 2,5 Su stəkanı un

- # İlk əməliyyat olaraq süd və granül qəhvə qarışdırılır, bir kənara buraxılır.
- # Çuxur bir qabda toz şəkər və yumurta, toz şəkər əriyənə qədər çırpılır.
- # Üzərinə duru yağ və sütlü qəhvə qarışığı əlavə olunur, qısa müddət çırpılır.
- # Daha sonra ələnilmiş un, kakao və qabartma tozu qatılır, bir az daha qarışdırılır.
- # Ən son qırılmış şokolad ya da damla şokolad əlavə edilir, qaşıqla qarışdırılır.
- # Keks xərci yağlanmış, uzun qəlibə tökülər. Əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər, təxminən 50 dəqiqə bişirilər.
- # Sobadan çıxıb, soyuyunca qəlibdən çıxarılır, xidmət edilir.

Qeyd: Keks rənginin tünd olması üçün çox miqdarda kakao atılsa, dadı acı/ağrılı olar.