



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

Qarğadalı Unlu Əsmər Keks

Mısırunlu Esmer Kek



- 3 yumurta
- 1 Stəkan təpələmə şəkər
- 1 Stəkan qarğadəli unu
- 1 Stəkan un
- 4 Yemək qaşığı kişmiş
- 1 Stəkan qatıq
- 1 Stəkan duru yağ
- 2 Yemək qaşığı kakao
- 1 Paket qabarma tozu
- 1 Yemək qaşığı mahlep

- # Yumurta və şəkər mikserlə qarışdırılır.
- # Əvvəl duruləvazimatlar yə ni; yağ və qatıq bu qarışıma əlavə olunub qısa bir zaman daha çırılır.
- # Daha sonra ələnmiş qarğadəli unu , un, qabartma tozu, kakaovə mahlep əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Ən son una bulanmış üzümlərəlavə olunub qaşıqla hər tərəfinə bərabər dağılacaq şəkildə qarışdırılır.
- # 175 dərəcə ocaqda hardasa 45 dəqiqə bişirilir.

Not: Bu kekse duru yağ yerinə 125 gr. margarin qoyula bilər.