



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

Ağ Qara Keks

Siyah Beyaz Kek



- 4 Yumurta
- 1,5 Stəkan şəkər tozu
- 1,5 Stəkan qatıq
- 1 Stəkan günəbaxan yağı
- 2,5 Stəkan un
- 2 Paket qabarma tozu (droj)
- 2 Paket valelin
- 3-4 qaşığı kakao
- 1 Stəkan damla şkalad

- # Yumurta və şəkər mikserlə 7-8 dəqiqə çırpılır.
- # Üzərinə qatıq, duru yağ əlavə olunur bir az qarışdırılır.
- # Un, valelin, droj da əlavə olunduqdan sonra keks məhlulunun yarısı yağlanmış kiçik bir kvadrat məcməyiyə düzülür.
- # Qalan blümə kakao və damla şkalad əlavə olunur.
- # Düzəşdirilmiş açıq rəngli məhlulun qatı rəngli qarışıq məhlul tökülür.
- # 175 dərəcə ocaqda 45 dəqiqə bişirilir.
- # Yarım saat dincəldirildikdən sonra kvadrlar halında dilimlənir.

Not: Damla şkalad məvcud deyilsə, qırılmış şkalad da istifadə oluna bilər.