



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

Yağsız Keks

Yağsız Kek



2 Stəkan un 1 1 Stəkan şəkər tozu
4 Ədəd yumurta
1 Paket pakmaya (droj)
1 Paket valelin
Yarım stəkan incə döyülmüş qoz ləpəsi
1 Armud stəkan qatıq.

- # Şəkər və yumurta boz şəklinə gələnə qədər çırpılır.
- # Qatıq əlavə olunub qarışdırıldıqdan sonra, digər ləvazimatlar qoyulur.
- # Ən son qoz əlavə olunur.
- # Azca yağlanmış keks qəlibinə bu qarışım tökülür.
- # 160 dərəcə ocaqda 45 dəqiqə bişirilir.

Not: Bu keks qoz qoymadan da hazırlana bilər.