



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

Kakaolu Keks

Kakaolu Kek



3 Ədəd yumurta
1 Stəkan +1 qəhvə fincanı şəkər tozu
1 Stəkan qatıq
 $\frac{3}{4}$ Stəkan duru yağ
2- 3 qaşiq kakao
2 Stəkan un
1 Paket pakmaya (droj)
1 Paket valelin

- # Yumurta və şəkər ağ rəng alana qədər mikserlə çırpılır.
- # Üzərinə yağ, qatıq əlavə olunub bir az daha çırpılır .
- # Ən son quru ləvazimatlar olan un, pakmaya, valelin qoyulur, qarışdırılır.
- # Həmin bir qarışım əldə edildikdən sonra 2-3 qaşiq kakao qoyulur, kakaonun homojen olaraq dağılması əldə edilir.
- # Qarışım yağlanmış və unlanmış keks qəlibinə tökülür
- # Əvvəldən qızdırılmış 175 dərəcə ocaqda 45 dəqiqə bişirilir.
- # Bişmə vaxtı dolduqdan sonra 10 dəqiqə dincəldirilir, xidmət boşqabına tərs çevrilir, xidmət edilir.

Not: Kakao, kekə əlavə olunarkən, unda olduğu kimi ələnməsi lazımdır.