



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو آتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

كعك بالموز Muzlu Kek



١ عدد موز
٢٠٠ غرام سمن أو
٣ بيض
٣ كوب ماء طحين
نصف كوب ماء عند
نصف كوب ماء جوز
١ كوب ماء غبار س
٢ علبة غبار كيارتمة
١ كوب ماء حليب

- # يفصل صفراء البيض و بيضاء من البيض
- # يجلد بيضاء البيض مع وضع قليل من الملح مع الخلاط حتى مجيء في حالة ثلج
- # يوضع سكر على صفراء البيض يجلد حوالي ٧-٨ دقائق
- # يضاف الحليب سمن مزول على صفراء البيض ويخلط . يضاف عليها المواد الأخرى. (ما عدا الموز المقطوع)
- # يضاف بيضاء البيض المجيء في حالة ثلج مع ملعقة الخشب على الخلط قليلا قليلا. يصب في وعاء الكعك الطويل
- # يطبخ في الفرن ١٧٥ درجة ٦٠ دقائق

ملاحظة: عندما يضاف بيضاء البيض مع خليط الأخرى لا يخلط مع الخلاط أبدا