



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