



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

كعك أسود و أبيض Siyah Beyaz Kek



٤ بيض
٥.١ كوب ماء غبار
٥.١ كوب ماء زباد
١ كوب ماء زيت
٥.٢ كوب ماء طح
٢ علبة غبار كباتر
٢ علبة فانيليا
٤-٣ ملعقة كاكاو
١ ملعقة شاي قص

- # يجلد البيض والسكر مع الخلاط ٧-٨ دقائق
- # يضاف عليها زيت سائل والزيادي ويخلط
- # بعد ما يضاف الطحين ا فانيليا غبار كباترمة يصب نصف هرج الكعك على تبسي الفرن مربع صغيرة
- # يصف كاكاو وقطرات شكولاطة على القسم الباقي
- # يطبخ في الفرن ١٧٥ درجة ٤٥ دقائق
- # بعد ما ينتظر نصف ساعة يشرح بمربع

ملاحظة: إذا لم يوجد قطرات شكولاطة يستخدم شكولاطة مكسورة