



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

Bananlı Asan Keks

Muzlu Kolay Kek



150 qr. kərəyağı
2 Ədəd yumurta
1,5 Su stəkani toz şəkər
Yarım su stəkani süd
2 Su stəkani un
1 Paket qabartma tozu
2 Ədəd/adət banan

- # Bir çuxur qabda olan, otaq istiliyində yumşalmış kərəyağının üzərinə toz şəkər əlavə olunur, mikser ya da çırpıcıyla krem konsistensiyasına gələnə qədər çırpılır.
- # Üzərinə yumurtanın biri qırılır, bir neçə dəqiqə çırpıldıqdan sonra ikinci yumurta əlavə edilir, bir az daha çırpılır.
- # Daha sonra süd, ələnmiş un və qabartma tozu qatılır, hamar bir hal sahəyə qədər çırpılır, ən son incə doğranmış bananlar əlavə olunur.
- # Bananlar bütün xəmirə dağılına qədər qarışdırılır.
- # Hazırlanan bananlı keks xərci yağlanmış dəlikli keks qəlibinə tökülür. Əvvəldən isidilmiş 175 dərəcə sobaya sürtülür. Qabarıb üzəri qızarana qədər bişirilir.

Qeyd: Bu keks təzə meyvə ehtiva etdiyi üçün tez pozula bilər. Bu səbəblə soyuducunda saxlanmalıdır.