Qarğadalı Unlu Əsmər Keks

Mısırunlu Esmer Kek



3 yumurta
1 Stəkan təpələmə şəkər
1 Stəkan qarödadəli unu
1 Stəkan un
4 Yemək qaşığı kişmiş
1 Stəkan qatiq
1 Stəkan duru yağ
2 Yemək qaşığı kakao
1 Paket qabarma tozu
1 Yemək qaşığı mahlep

Yumurta və şəkər mikserle qarışdırılır.
Əvvəl duruləvazimatlar yə ni; yağ və qatıq bu qarışıma əlavə olunub qısa bir zaman daha çırılır.
Daha sonra ələnmiş qarğadəli unu , un, qabartma tozu, kakaovə mahlep əlavə olunur, qarışdırılır.
Ən son una bulanmış üzümlərəlavə olunub qaşıqla hər tərəfinə bərabər dağılacaq şəkildə qarışdırılır.
175 dərəcə ocaqda hardasa 45 dəqiqə bişirilir.

Not: Bu kekse duru yağ yerinə 125 gr. margarin qoyula bilər.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 326 | Ad: Qarğadalı Unlu Əsmər Keks | Tarix: 28.03.2024 - 11:56