



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

Bananlı Keks

Muzlu Kek



- 1 Ədəd banan
- 200gr. Margarin ya da kərə yağı
- 3 Yumurta
- 3 Stəkan un
- Yarım stəkan kişmiş
- Yarım stəkan döyülmüş qoz
- 1 Stəkan şəkər tozu
- 1 Paket qabarma tozu (droj)
- 1 Stəkan süd

- # Yumurtanın ağları ilə sarıları bir birindən ayrılır.
- # Mikserin ayağı təmiz olduğu zaman bir tutam duz atılmış yumurta ağları qar halına gələncə qədər çirpilir.
- # Yumurtanın sarılarına şəkər atılır, hardasa 7-8 dəqiqə çirpilir.
- # Çirpilmiş sarıların üzərinə süd, əridilmiş margarin əlavə olunur. (İncə doğranmış banan daxil)
- # Ən son qar halına gəlmiş yumurta ağı, taxta bir qaşıqla, yavaş yavaş bu qarışıma əlavə olunur. Yağlanmış uzun bir keks qəlibinə tökülür..
- # 175 dərəcə ocaqda 60 dəqiqə bişirilir.

Not: Yumurta ağları digər qarışıma əlavə olunarkən qətiyyənlə mikserlə qarışdırılmamalıdır.