



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

Çizgili Keks

Çizgili Kek



1 Şişə maden suyu
4 Ədəd yumurta
 $\frac{3}{4}$ stəkan duru yağ
1,5 Stəkan şəkər tozu
2,5 Stəkan un
1 Paket pakmaya (droj)
1 paket valelin
1,5 yemək qaşığı kakao

- # Şəkər və yumurta ağ bir rəng alana qədər yaxşıca çırpılır.
- # Üzərinə əvvəl duru ləvazimatlar olan duru yağ və madən suyu qoyulur, qarışdırılır.
- # Üzərinə un, pakmaya, valelin, hamar bir şəkil alana qədər qarışdırılır.
- # Məhlulun uçdə biti başqa bir qaba alınır bə kakao əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Yağlanmış, ortası dəlik olmayan bir qəlibə ya da kiçik bir mcməyiyyə 2 yemək qaşığı ağ məhluldan 1 yemək qaşığı kakaolu məhluldan üst üstə gələcək şəkildə qoyulur.
- # Bütün məhlul bu şəkildə istifadə olunduqdan sonra 180 dərəcə ocaqda 1 saat bişirilir.

Not: Bum keksin ayrıcalığı dilimləndiyində kesildiği yerin xətlili olmasındır.