



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

Südlü Keks

Sütlü Kek



- 3 Yumurta
- 1,5 stəkan şəkər tozu
- 1 Stəkan qatıq
- Yarım stəkan duru yağ
- 2 Qaşəq kakao
- 1 Paket qabartma tozu
- 1 Paket vanil
- 1 Stəkan süd
- 2 Stəkan un

- # Yumurta və şəkər mikser ilə 10 dəqiqə çırpılır.
- # Üzərinə yağ və qatıq qoyub qarışdırılır.
- # Un, qabartma tozu və kakao qatılıb, hamar bir qarışım hazırlanır.
- # Keks məhıuu yağlanmış, unlanmış qəlibətökülür, 180 dərəcə sobada 45-50 dəqiqə bişirilir.
- # 1 stəkan süddə, 1 paket vanil əridilir, sobadan çıxınca isti keksə gəzdirilir.
- # Keks soyuyunca tərs çevrilir, xidmət edilir.

Not: Bu tərzdə hazırlanmış keksin üzərinə istənilərsə kakaolu puding də tökülə bilər.