



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

Keks Milan

Kek Milan



- 2 Ədəd yumurta
- 1 Stəkan şəkər tozu
- 1 Stəkan un
- 1 Stəkan qatıq
- Yarım stəkan duru yağ
- 2 Yemək qaşığı hindistan qozu
- 1 Armud stəkan suyu süzölmüş portağal mürəbbəsi
- 1 Armud stəkan kişmiş
- 1 Armud stəkan döyölmüş qoz
- 1 Paket qabartma tozu
- 1 Paket vanil

- # Yumurta və şəkər mikserle 8-10 dəqiqə çırpılır.
- # Üzərinə yağ, qatıq əlavə edilir, bir az daha çırpılır.
- # Un, qabartma tozu, vanil də əlavə edilib hamar bir keks məhlulu əldə edilir.
- # Üzərinə hindistan qozu, portağal qabığı mürəbbəsi, qoz, kişmiş əlavə edilir.qaşıqla ləvazimatın düzgün dağılması təmin edilir.
- # Yağlanmış keks qəlibinə tökülür, 180 dərəcə sobada 35-40 dəqiqə bişirilir.sobadan çıxdıqdan bir vaxt sonra, xidmət qabına tərs çevrilir.

Not: Keks Milan eski İtalya tərifi