



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərce Yemək Tərifləri

Bananlı Tort

Muzlu Pasta



Pandəspanyası üçün:
2 Yumurta
1,5 Stəkan təpələmə un
1 Stəkan silmə töz şəkər
1 Armud stəkan duru yağ
Yarım paket droj
1,5 Ədəd banan
Üzəri üçün
1 stəkan soyuq süd
1 Paket krem şanti
100gr.İncə çekilmiş fındıq
Kremi üçün
1,5 stəkan süd
1 Qəhvə un
1 Qəhvə fincanı şəkər tozu
1 Ədəd yumurta
Yarım banan

- # Yumurta və şəkər bir mikser köməyi ilə 10-15 dəqiqə çırpılır.
- # Daha sonra un, droj, yağ əlavə edilib biraz daha qarışdırılır.
- # Yağlanmış 20-22cm ölçüsündə yuvarlaq bir qəlibə edilən qarışım tökülür.
- # Əvvəl az qızdırılmış 180 dərəcə ocaqda üzəri qızarana qədər bişirilir.
- # Pandispanya bişirilərkən iç kremi hazırlanır.
- # Soyuq südün içinə un, şəkər, yumurta atılır
- # Ocağa almadan əvvəl bu məhlul bir çırpıcı ya da çəngəl köməyi ilə qarışdırılır.
- # Orta hərəkətli ocaqda muhallebi qıvamına gəlincəyə qədər bişirilir.
- # Krem ocaqdan alınır, bir az soyuyunca incə qıyılmış yarım banan əlavə olunur, mikser köməyi ilə yaxşıca qarışdırılır.
- # Ocaqdan çıxarılan və soyudulan pandispanya eninə 3 bərabər hissəyə bölünür.
- # 3 Ədəd kəsilən pandispanyanın ilk qatı düz bir boşqaba qoyulur.
- # Əvvəldən bişirilib soyudulan kremin yarısı, qızdırılan pandispanyanın üzərinə düzgün bir şəkildə yayılır.
- # Kremin üzərinə incə dilimlənmiş banan düzülür.
- # Bananlı kremin üzərinə ikinci qat pandispanya qoyulur, birinci qata yapılan proses bu qata da edilir.
- # 3 qat pandispanyada qoyulur.
- # 1 stəkan soyuq südlü çırpılan bir paket krem şanti tortun hamısını örtəcək şəkildə yayılır.
- # Krem şantinin də üzəri incə çekilmiş fındıq ilə əhatə olunur.
- # Soyuducunun alt tərəfində ən az 4 saat gözləndikdən sonra xidmət edilir.

Not: Bu tort banan əvəzinə iki ədəd şeftəli istifadə edilərkən hazırlana bilər.