



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

Banan Püreli Keks

Muz Püreli Kek



3 Ədəd yumurta
1 Su stəkani şəkər
1,5 Su stəkani un
1,5 Çay stəkani günəbaxan yağı
1 Paket qabartma tozu
1 Paket vanil
Üzəri Üçün;
2 Ədəd banan
1 Çorba qaşığı kərəyağı
Yarım çay stəkani toz şəkər
1 Ovuc döyülmüş qoz

Tavada üst vəsait olan toz şəkər və kərəyağı, toz şəkər əriyənə qədər bişirilər. İri döyülmüş qoz əlavə olunur, bir neçə dəqiqə daha qovrulur. Atəşdən alınır, dairə şəklində doğranmış banan dilimləri əlavə olunur, qarışdırılır.

Qandallı qalxıb ya da 25 santimetr diametrində yumru soba kabının dibinə yağlı kağız kənarlara daşacaq şəkildə yerləşdirilər. Üzərinə hazırlanan bananlı qarışıq qoyular.

Çuxur bir kabın içində şəkər və yumurta, şəkər əriyənə qədər çırpılar. Üzərinə günəbaxan yağı, ələnilmiş un, qabartma tozu və vanil qatılar.

Un xərcin hamısına yayılana qədər qısa müddət daha çırpılar. Keks xərci bananlı qarışıqın üzərinə tökülər, diqqətlicə düzəldilər.

Keks əvvəldən qızdırılmış 175 dərəcə sobaya verilər. Sobanın qapağını açmadan 40 - 45 dəqiqə bişirilər.

Sobadan çıxan keks otaq istiliyinə gəlincə xidmət qabına tərs çevrilər, qandallı açılar, yağlı kağız çıxarılır, xidmətə təqdim edilər.

Not: Bu keks banan yerinə, 3 Ədəd alma istifadə edilərək də hazırlana bilər.