

دستور پخت شیرینی سالم

نان کیله یی بدون شکر

زمان پخت 45 تا 60 دقیقه

برای این طرز پخت بهتر است از دو ظرف کیک پزی استاندارد (2.75 x 4.5 x 8.5) استفاده شود، زیرا با این مقدار خمیر می توان دو نان درست کرد! استفاده از ظروف های مختلف ممکن است زمان پخت را تغییر دهد.

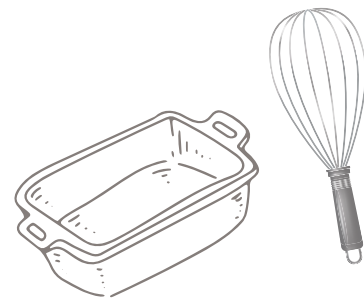
مواد لازم



- 6 کیله کاملاً رسیده
- 4 تخم مرغ بزرگ
- 1/2 پیمانه ماست + 1/2 پیمانه کریم ترش (ترکیب شود)
- 1 پیمانه پودر کاکائو
- 2 پیمانه آرد (به همراه 2 قاشق چایخوری بیکنینگ سودا + 1/2 قاشق چایخوری نمک)
- 1 پیمانه توته های کوچک چاکلیت (این مورد اختیاری است، اما نان را خوشمزه تر میکند!)
- 2 قاشق چایخوری عصاره فنیرا

طرز تهیه

- داش را با حرارت 350 از قبل گرم کنید
- کیله ها را نرم کنید
- تخم مرغ ها را بشکنید و به کیله نرم شده اضافه کنید
- فنیرا را اضافه کنید (مخلوط کنید)
- مخلوط ماست و کریم ترش را اضافه کنید (مخلوط کنید)
- مخلوط آرد و بیکنینگ سودا را اضافه کنید (مخلوط کنید)
- کاکائو را اضافه کنید (مخلوط کنید)
- توته های کوچک چاکلیت را اضافه کنید (رول کنید)
- در داش بگذارید و 45 دقیقه زمان دهید.
- اگر خمیر هنوز مرطوب است، 15 دقیقه دیگر آن را بپزید.
- اگر به کیک خلال دندان زدید و تمیز و بدون خمیر مرطوب بیرون آمد (خرده کیک مشکلی ندارد) یعنی کیک آماده است!



اصل دستور پخت متعلق به مریم صدیق، یکی از آشپزهای افغان است. دستور پخت بسیاری از غذاها و شیرینی های خوشمزه افغانستانی در ویسایت او موجود است.