



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

Manna Yarması Keks

İrmikli Kek



2 Ədəd yumurta
1 Su stəkanı toz şəkər
1 Su stəkanı manna yarması
1,5 Su stəkanı un
1 Çay stəkanı duru yağ
1 Çay stəkanı süd
1 Çay stəkanı qatıq
1 Çay stəkanı nüvəsiz kişmiş
1 Paket qabartma tozu
1 Şiriniyyat qaşığı tarçın
2 Ədəd orta boy alma

- # Dərin bir qabın içində yumurta və toz şəkər, düməğ olana qədər çırpılar.
- # Üzərinə süd, qatıq və duru yağ əlavə olunur, qısa müddət çırpıldıqdan sonra manna yarması, ələnilmiş un, qabartma tozu və tarçın qatılar, qarışdırılır.
- # Daha sonra qarışığa rəndənin iri tərəfiylə rəndələnmiş alma əlavə edilir. Alma bütün xərclə yayılacaq şəkildə qaşıqla qarışdırılır.
- # Ən son yuyunmuş, unlanmış nüvəsiz kişmiş atılır, qaşıqla qarışdırılır.
- # Qarışıq ortası dəlikli, yağlanmış keks qəlibinə tökülər. Əvvəldən isidilmiş 175 dərəcə sobaya qabarıb üzəri qızarana qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxan keks 10 dəqiqə dinləndirilər, xidmət qabına tərs çevrilər.

Qeyd: Alma, manna yarmasının qabarıb, keksin yumşaq olmasını təmin edir.