



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

Üzümlü Çaylı Keks

Üzümlü Çaylı Kek



3 Ədəd yumurta
1 Su stəkanı dəmləli çay
1,5 Su stəkanı toz şəkər
Yarım su stəkanı qatıq
1,5 Çay stəkanı duru yağ
1,5 Çay stəkanı kişmiş
3,5 Su stəkanı un
1 Paket qabartma tozu
1 Paket vanil
2 Çorba qaşığı kakao
1 Çay qaşığı tarçın

Yumurta və şəkər, miksər ya da çırpıcıyla şəkər əriyənə qədər çırpılır. Üzərinə qatıq, çay və duru yağ əlavə olunur, qısa müddət qarışdırılır.
Daha sonra ələnilmiş un, tarçın, vanil, kakao və qabartma tozu qatılır, vəsaitlər inteqrasiya olunana qədər çırpılır.
Ən son yuyunmuş, suyu süzölmüş və unlanmış kişmiş əlavə edilir. Qaşıqla üzümlər homogen dağılacaq şəkildə qarışdırılır.
Keks xərci yağlanmış keks qəlibinə tökülər, 180 dərəcə əvvəldən isidilmiş sobada təxminən 50 dəqiqə bişirilər.
Qəlibdə bir müddət soyuması üçün gözlədilən keks, düz xidmət qabına tərs çevrilər. Soyuyunca xidmət təqdim edilir.

Qeyd: Keks içi istifadə ediləcək kişmiş, soyuq suyun içində yarım saat qədər gözlədilsə daha dolğun bir hal alır.