



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

Xurmalı Keks

Hurmalı Kek



- 2 Ədəd yumurta
- 1,5 Su stəkanı toz şəkər
- 1 Su stəkanı qatıq
- Yarım su stəkanı duru yağ
- 3 Su stəkanı un
- 1 Paket qabartma tozu
- 1 Paket vanil
- 1 Şirin qaşığı tarçın
- Yarım şirin qaşığı toz zəncəfil
- Yarım su stəkanı yer fındığı
- 1 Su stəkanı ayırd edilmiş xurma

Ön hazırlıq olaraq, duzsuz yer fındığının incə qabığı soyular, iri döyülər. Xurmaların nüvələri çıxarılır, tovla pərdə(s)ni böyüklüyündə doğranar.

Çuxur bir kobud yumurta və şəkər qoyular, mikser ya da çırpıcıyla şəkər əriyənə qədər çırpılır.

Üzərinə qatıq və duru yağ əlavə olunur, qarışdırılır. Bir ələyə un, qabartma tozu, tarçın, zəncəfil və vanil qoyular, keks qarışığını üzərinə ələniyər, un qarışana qədər yaxşıca çırpılır.

Ən son xurma və yer fındığı əlavə edilər, qaşıqla keks xərcinin hər tərəfinə dağılacaq şəkildə qarışdırılır.

Ortası dəlikli keks qəlibi yağlanıyır, hazırlanan keks qarışığı tökülər. Əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobada 50 dəqiqə bişirilər.

Sobadan çıxan keks bir müddət gözləndildikdən sonra xidmət qabına tərs çevrilər.

Qeyd: Arzu edilsə xurmalı keks xərcinə 1 çorba qaşığı kakao əlavə oluna bilər.