



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

Adəd Yaş Tort

Adet Yaş Pasta



3 Ədədyumurta
2,5 çay stəkanı pudra şəkəri
2,5 çay stəkanı ələnilmiş un
1 çorba qaşığı kakao
1 silmə çorba qaşığı kərəyağı
1 paket qabartma tozu
1 paket vanil
1 çay stəkanı süd
bir şıqqıltı duz
Krem üçün;
2 su stəkanı süd
1 çay stəkanı toz şəkər
1,5 çorba qaşığı kakao
1 çorba qaşığı buğda nişastası
1 çorba qaşığı un
1 paket vanil
1 çorba qaşığı qədər marqarin
Üzəri üçün;
Hindistan qozu
İncə döyülmüş antep fıstığı

- # Çuxur bir kobud yumurta və şəkərqoyular mikserdə dümağ olana qədər çırpılar.
- # Üzerineoda istiliyində yumşalmış kərəyağı, süd əlavə olunar qısa müddət daha çırpılar.
- # Qalan vəsaitlər qatılar, çox çox qarışdırmadan yağlanılmış orta böyüklükdə kvadrat soba qabına tökülər.
- # Pandispanya əvvəldən isidilmiş 170 dərəcə sobaya verilər, 35-40 dəqiqə bişirilər.
- # Sobadan çıxan pandispanya təxminən 2 saat soyudular, müddət sonunda ortadan eninə kəsilər.
- # Krem üçün süd, şəkər, kakao, nişasta və un bir qazanaqoyular. Orta atəşdə konsistensiya sahəyə qədər bişirilər.
- # Krem göz göz olunca kərəyağı və vanil əlavə edilər, qarışdırılar, atəşdən alınar.
- # Hər dənbir qarışdıraraq kaymat tutmadan soyuması təmin edilər.
- # Pandispanyanın ilk qatına kremin yarısi sürtülər, üzəine ikinci qat pandispanya qoyular, qalan krem də üzərinə yayılar.
- # Tort bıçaqla kibrit qutusunda bir az kiçik parçalara kəsilər.
- # Hər parça tort kağızına yerləşdirilər, antepfıstığıyla bəzənər.

Qeyd: Bu tort hazır krem şan idi və/və ya hazır kvadrat pandispanya da istifadə edərək hazırlana bilər.