



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

Kağıdda Portağallı Keks

Kağıtta Portakallı Kek



2 Ədəd yumurta
2 Stəkan un
1 Ədəd portağal
1 Stəkan şəkər tozu
1,5 Qəhvə fincanı duru yağ
1 Paket pakmaya (droj)
Portağal üçün 1 qəhvə fincanı şəkər tozu
1 Qəhvə fincanı qatıq
24 Ədəd tort kağıdı

- # Keksın yapılmasına başlamadan əvvəl. Portağalın qabıqları rəndələnir, portağalın qalın ağ qabığı soyulur və pürə şəklinə gətirilir.
- # Rəndələnmiş portağal qabıqları və pürəsi 1 qəhvə fincanı şəkər tozunda 30 dəqiqə dincəldirilir.
- # Yumurta və bir stəkan şəkər krem şəklinə gələnə qədər çırpılır.
- # Üzərinə, duru yağ, qatıq, un, pakmaya əlavə olunur, düz bir hal alana qədər qarışdırılır.
- # Ən so dincəldirilmiş portağal qabığı və pürəsi əlavə olunur.
- # Ocaq məcməyinə tort kağıdları düzülür. Hər birinə çox dolu olmayacaq şəkildə keks qoyulur.
- # 175 dərəcə ocaqda hardassa 40 dəqiqə bişirilir.
- # Bir az dincəldirilib xidmət edilir.

Not: Tort kağıd məvcud deyilsə eyni keks məhlulu, yağlanmış bir qəlibə tökülərək eyni istilikdə bişirilə bilər.