



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

## Royal Keks

Royal Kek



3 Ədəd yumurta  
1,5 Stəkan şəkər tozu  
1,5 Stəkan un  
1 Çay stəkanı duru yağ  
1 Çay stəkanı qatıq  
Yarım stəkan incə döyülmüş qoz  
1 Paket pakmaya (qabartma qozu)  
1 Paket vanil  
2 Yemək qaşığı kakao  
Sousu üçün  
1 Paket şokolad 80 qr.)  
4 Yemək qaşığı süd  
2 Yemək qaşığı marqarin

- # Yumurta və şəkər mikserlə krem şəklinə gələnə qədər çırpılır.
- # Üzərinə əvvəlcə duru ləvazimatlar qoyulur, bir az çırpılır, sonra qalan bütün ləvazimatlar əlavə edilib qarışdırılır, düzgün bir hal alması təmin edilir.
- # Yağlanmış ortası delik olmayan bir qəlibə tökülür, 180 dərəcə sobada 40 dəqiqə bişirilir.
- # Sobadan çıxan keks 10 dəqiqə dinləndirilir, tərs çevrilir.
- # Keks soyuyarkən, istiyə dayanıqlı bir qaba şokolad, süd və marqarin qoyulur, bu qab özündən bir az daha böyük içində su qaynayan qaba otutdurulur.
- # Şokolad və marqarin əriyəndə qarışdırılır, ocaqdan alınır, bir az soyudulur.
- # Keksin üzərinə bu sous ılıq olaraq gəzdirilir, bir az dinləndirilib xidmət edilir.

Not: Bu şəkildə sous hazırlama qaydasına Ben - Mari deyilir.