



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

## Panedyen

Panedyen



- 1,5 Stəkan pudra şəkəri
- 3 Ədəd yumurta
- 1 Stəkan süd
- Yarım stəkan günəbaxan yağı
- 1 Stəkan qarğadəli nişastası
- 2 Stəkan un
- 1 Paket vanil
- 1 Çay qaşığı qabartma tozu
- 1 Paket kakaolu pötübör

- # Çuxur bir qaba yumurtalar qırılır, üzərinə pudra şəkəri əlavə olunur, bir çırpıcı ilə ya da mikserlə ləvazimatlar bir birinə qarışana qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə süd, günəbaxan yağı qoyular qarışdırılır, nişasta, un, vanil və qabartma tozu qatılır, hamar bir xərc əldə edilir.
- # Biskivitlər çox kiçik olmayan parçalara qırılır.
- # Qırıq biskivitlərin tozları, keksin rəngini pozmaması üçün, mümkün olduqunca kiçik qırıntılar keksə qoyulmaz.
- # Keks xərcinin içinə biskivit qırıqları atılır, ləvazimat çox qarışdırılmadan homogen olaraq dağıdılır.
- # Biskivitli xərc çox gözləndikdən sonra yağlanmış keks qəlibinə tökülür.
- # 170 dərəcə az qızdırılmış sobada 50 dəqiqə bişirilir.
- # Sobadan çıxıb soyuyunca, xidmətə boşqabına tərs çevrilər, dilimlənərək xidmət olunur.

**Not:** Panedyen, kakaolu xərcə sadə pötübör biskivit qataraq da hazırlana bilər. Bunun üçün nəzərə alınan ləvazimat siyahısına, 1 qəhvə fincanı qədər kakao əlavə etmək kifayətdir.