



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

Visnəli Keks

Vişnəli Kek



3 Ədəd yumurta
1 Su stəkanı ayırd edilmiş vişnə
1,5 Su stəkanı toz şəkər
1 Su stəkanı süd
1 Çay stəkanı günəbaxan yağı
3 Su stəkanı un
1 Paket vanil
1 Paket qabartma tozu

Yumurta və şəkər çırpıcı ya da mikserlə poza konsistensiyasına gələnə qədər çırpılır.
Üzərinə süd, günəbaxan yağı əlavə olunur, çox qısa müddət qarışdırıldıqdan sonra ələnilmiş un, vanil və qabartma tozu əlavə olunur. Qısa müddət daha çırpılır.
Ortası dəlikli ya da uzun keks qəlibi yağlanıyar. Qarışıqın yarısı qəlibə tökülür.
Üzərinə nüvələri çıxarılmış vişnə düzüldükdən sonra, qaxan keks xərci tökülür.
Keks əvvəldən qısa müddət isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilir. Təxminən 45 - 50 dəqiqə bişirilir. Sobadan çıxan kekələri dişqurdalayan batırılar, dişqurdalayana keks xərci yapışmırsa bişmiş deməkdir.
Vişnəli keks sobadan çıxdıqdan 10 - 15 dəqiqə sonra xidmət qabına tərs çevrilir. Soyuyunca xidmətə təqdim edilir.

Not: Vişnənin nüvələri təmiz bir biz köməyiylə çıxardıla bilər.