



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

Vişnəli Çiskeks

Vişneli Çiskek



1 Qutu labne pendiri
2 Ədəd yumurta
Yarım paket toz krem şan idi
1 Çay stəkanı buğda nişastası
1 Paket vanil
Yarım su stəkanı toz şəkər
1 Paket yulafli biskvit
1 Dolu şorba qaşığı naharlıq kərəyağı
Üzəri Üçün;
1 Su stəkanı ayırd edilmiş vişnə
Yarım su stəkanı vişnə suyu
1 Çorba qaşığı toz şəkər
Yarım şorba qaşığı buğda nişastası

Biskvit döyərək ya da robotdan keçirərək un halına gətirilər. Əridilmiş kərəyağı ilə yoğurular. Kiçik qandallı qəlibin döşəməsinə basdıraraq yerləşdirilər.
Dərin bir kobud labne pendiri, toz şəkər qoyular, mikserlə 2 - 3 dəqiqə çırpılar. Daha sonra nişasta, krem şan idi, vanil qatılar bir müddət daha çırpılar.
Birinci yumurta qırılar, xərcə yaxşıca yedirildikdən sonra, ikincisi əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılar. Döşəməsində biskvit olan yağlanmış qandallı qəlibə tökülər.
Keks əvvəldən isidilmiş 175 dərəcə sobaya verilər 45 - 50 dəqiqə bişirilər.
Sobadan çıxıb soyuyarkən, vişnəli xərc hazırlanar. Kiçik bir qazana vişnə, vişnə suyu, şəkər və nişasta qoyular pir daşam bişirilər.
Az soyumus keksin üzərinə hazırlanan vişnəli vəsait yayılır, soyuducunda yarım saat gözlədildikdən sonra qandallı qəlibdən çıxarılır.
Dilimləyərək xidmətə təqdim edilir.

Not: Çiskeks, şaftalı, ərik, albalı kimi meyvələr istifadə edilərək də hazırlana bilər.