



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

Alma Dilimli Keks

Elma Dilimli Kek



2 Ədəd yumurta
1,5 Su stəkanı şəkər
Yarım su stəkanı misir özü yağı
1 Su stəkanı süd
1 Ədəd limon qabığı rəndəsi
1 Paket qabartma tozu
3 Su stəkanı un
Üzəri Üçün;
3 Ədəd orta boy alma
1 Çorba qaşığı pudra şəkəri
Yarım çorba qaşığı tarçın

- # Yumurta və şəkər mikser ya da çırpıcıyla dümağ olana qədər çırpılar.
- # Üzərinə əvvəl maye vəsaitlər olan; süd və misir özü yağı əlavə olunur, qısa müddət çırpılar.
- # Un, qabartma tozu, incə rəndələnmiş limon qabığı rəndəsi əlavə edilir, hamar bir hal sahəyə qədər qarışdırılır.
- # Yumru dəliksiz keks qəlibi ya da kiçik, kənarlı soba qabı yağlanar, hazırlanan iç tökülər, qaşığın arxasıyla düzəldilər.
- # Bu vaxt tez hərəkətlərlə alma soyular və incə incə boyuna dilimlənər.
- # Keks xərcinin üzərinə alma dilimləri möhkəm-möhkəm düzülər. Üzərinə əvvəl tarçın, sonra pudra şəkəri səpilər.
- # 180 dərəcə əvvəldən isidilmiş sobada 45 - 50 dəqiqə bişirilər.
- # Sobadan çıxınca 1 - 2 saat dinləndirilər, ikram edilir.

Qeyd: Bu tərif Amasiya almazı kimi sərt toxumalı alma ilə hazırlansa daha yaxşı nəticə alınar.