



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

Aprel Keksi

Nisan Keki



- 3 Ədəd yumurta
- 1,5 Su stəkani pudra şəkəri
- 1,5 Çay stəkani duru yağ
- 1 Su stəkani qatıq
- 3 Su stəkani kəpəkli un
- 1 Paket qabartma tozu
- 1 Şiriniyyat qaşığı tarçın
- 1 Paket vanil
- 1 Ədəd portağal qabığı rəndəsi
- 1 Ədəd kök
- 1 Ədəd alma
- 1 Çay stəkani kişmiş

- # Çuxur qarışdırma qabında şəkər və yumurta, şəkər əriyənə qədər çırpılar.
- # Üzərinə qatıq və duru yağ əlavə olunur, bir az çırpıldıqdan sonra, ələnilmiş un, qabartma tozu, vanil və tarçın qatılır.
- # Vəsaitlər inteqrasiya olunana qədər qarışdırdıqdan sonra, rəndənin geniş kənarı ilə rəndələnilmiş alma, kök, incə rəndələnilmiş portağal qabığı və üzüm əlavə olunur.
- # Ən son atılan vəsaitlər, bir qaşığıla keks xərcinin hər tərəfinə yayılacaq şəkildə qarışdırılır.
- # Keks xərci yağlanmış keks qəlibinə tökülər, əvvəldən isidilmiş 175 dərəcə sobada 50 dəqiqə bişirilər.
- # Keks qəlibdə soyudular, xidmət qabına tərs çevrilər.

Qeyd: Alma, kəkələ əlavə olunmadan dərhal əvvəl rəndələnिसə qaralmasına zaman qalmaz.