Xurmalı Keks

Hurmalı Kek



2 Ədəd yumurta
1,5 Su stəkanı toz şəkər
1 Su stəkanı qatıq
Yarım su stəkanı duru yağ
3 Su stəkanı un
1 Paket qabartma tozu
1 Paket vanil
1 Şirin qaşığı tarçın
Yarım şirin qaşığı toz zəncəfil
Yarım su stəkanı yer fındığı
1 Su stəkanı ayırd edilmiş xurma

Ön hazırlıq olaraq, duzsuz yer fındığının incə qabığı soyulur, iri döyülər. Xurmaların nüvələri çıxarılar, tovla pərdəs(n)i böyüklüyündə doğranar.
Çuxur bir kobud yumurta və şəkər qoyular, mikser ya da çırpıcıyla şəkər əriyənə qədər çırpılar.
Üzərinə qatıq və duru yağ əlavə olunar, qarışdırılar. Bir ələyə un, qabartma tozu, tarçın, zəncəfil və vanil qoyular, keks qarışığını üzərinə ələniyər, un qarışana qədər yaxşıca çırpılar.
Ən son xurma və yer fındığı əlavə edilər, qaşıqla keks xərcinin hər tərəfinə dağılacaq şəkildə qarışdırılar.
Ortası dəlikli keks qəlibi yağlanıyar, hazırlanan keks qarışığı tökülər. Əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobada 50 dəqiqə bişirilər.
Sobadan çıxan keks bir müddət gözlədildikdən sonra xidmət qabına tərs çevrilər.

Qeyd: Arzu edilsə xurmalı keks xərcinə 1 çorba qaşığı kakao əlavə oluna bilər.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 1034 | Ad: Xurmalı Keks | Tarix: 29.03.2024 - 02:55