



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

Üzümlü Yaş Keks

Üzümlü Islak Kek



2 Ədəd yumurta
1,5 Çay stəkani pudra şəkəri
1 Çay stəkani zeytunyağı
1 Paket qabartma tozu
1 Paket vanil
Yarım Ədəd portağal qabığı rəndəsi
1 Çay stəkani kişmiş
1,5 Su stəkani un
Üzəri Üçün;
1 Çay stəkani süd
2 Çorba qaşığı duru yağ
Yarım çay stəkani pudra şəkəri
1 Çorba qaşığı kakao

- # Dərin bir kabın içində yumurta və şəkər mikser ya da çırpıcıyla dümağ olana qədər çırpılır.
- # Üzərinə zeytunyağı, vanil, ələnilmiş un, portağal qabığı rəndəsi və qabartma tozu əlavə olunur, vəsaitlər inteqrasiya olunana qədər çırpılır.
- # Ən son yuyunmuş, suyu süzölmüş kişmiş əlavə olunur, qaşığıla xəmirin hər tərəfinə yayılacaq şəkildə qarışdırılır.
- # Hazırlanan keks qarışığı yağlanmış, ortası dəlik olmayan 18 - 20 santimetr diametrində keks qəlibinə tökülür. Keks əvvəldən isidilmiş 150 dərəcə sobada 45 dəqiqə bişirilir.
- # Bu vaxt kiçik, çuxur bir qazana süd, duru yağ, pudra şəkəri və kakao qoyular, bir daşam qaynadılar, soyumağa buraxılar.
- # Bişən keks sobadan alınır, bir az soyuyunca qəlibdən çıxarmadan üzərinə kakaolu soyuq qarışıq gəzdirilər.
- # 1 saat sonra ikram edilə bilər.

Qeyd: Keksın sousunu daha yaxşı çəkə bilməsi üçün, keksin üzəri çəngəllə bir neçə yerindən dəlinə bilər.