



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

Saqqızlı Loxumlu Keks

Sakızlı Lokumlu Kek



- 3 Ədəd yumurta
- 1 Su stəkani toz şəkəri
- 3 Su stəkani un
- Yarım su stəkani hindistan qozu
- 8 Ədədsaqızlı loxum
- 1 Su stəkani süd
- Yarım su stəkani günəbaxan yağı
- 1 Şorba qaşığı marqarin
- 1 Paket qabartma tozu

- # Saqqızlı loxumlar nərd zəri şəklində doğranar, içərisində hindistan qozu olan qabda qarışdırılır.
- # Dərin qarışdırma kabına toz şəkər və yumurta qon/qoyular, mikser ya da çırpıcıyla şəkər əriyənə qədər çırpılar.
- # Üzərinə süd, günəbaxan yağı, marqarin əlavə olunar, qısa müddət qarışdırıldıqdan sonra ələnilmiş un və qabartma tozu qatılar.
- # Hamar bir konsistensiya sahəyə qədər qarışdırılan xərcə hindistan qozu ilə birlikdə loxum əlavə edilər, qaşıqla qarışdırılır.
- # Ortası dəlikli keks qəlibi yağlanıyar, loxumlu keks xərci tökülər, əvvəldən isidilmiş 175 dərəcə sobada 55 - 60 dəqiqə bişirilər.
- # Keks sobadan çıxdıqdan 10 dəqiqə sonra xidmət qabına tərs çevrilər, dilimlənər, xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Loxumlar yarım saat buzluqda gözlədirsə daha asan doğranar.