



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

Kartoflu Keks

Patatesli Kek



- 3 Ədəd yumurta
- 3 Ədəd orta boy kartof
- 1 Su stəkani qatıq
- 1,5 Çay stəkani duru yağ
- 8 - 10 Budaq cəfəri
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz
- 1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
- 1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
- 1 Paket qabartma tozu
- 2,5 Su stəkani un
- Üzəri Üçün;
- 1 Çorba qaşığı çörək otu

Çuxur bir kobud yumurta, qatıq və duru yağ qoyular. Mikser ya da çırpıcıyla hamar bir hal sahəyə qədər çırpılar.

Üzərinə duz, qara bibər, qırmızı marka bibər əlavə olunur, qısa müddət qarışdırılır.

Daha sonra qabartma tozu ilə qarışdırılmış, ələnilmiş un qatılır, bir az daha qarışdırılır.

Ən son rəndə çiy kartof və incə qiyılmış cəfəri qatılır.

Keks xərci yağlanmış, istiliyə dayanıqlı soba qabına tökülər. Üzərinə çörək otu səpilir.

Keks 180 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilər. Sobadan çıxıb bir az soyuyunca kvadrat/kadr şəklində kəsilər, xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Bu keks kartofun quruluşu gərəyi elastik bir halda olar.