



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

## Quru Ərikli Keks

Kuru Kayıslı Kek



3 Ədəd yumurta  
1,5 Su stəkani toz şəkər  
15 Ədəd quru ərik  
1 Çay stəkani günəbaxan yağı  
1 Şorba qaşığı marqarin  
1 Su stəkani qatıq  
2,5 Su stəkani un  
1 Paket vanil  
1 Paket qabartma tozu

- # Quru əriklər zər şəkliində doğranar, bir ovuc unla qarışdırılır, bir kənara buraxılır.
- # Çuxur bir kobud toz şəkər və yumurta qoyular, şəkər əriyənə qədər çırpılır.
- # Üzərinə otaq istiliyində yumşalmış marqarin, günəbaxan yağı, qatıq qoyular, qısa müddət çırpılır.
- # Daha sonra ələnmiş un, qabartma tozu və vanil əlavə olunar, qısa müddət daha qarışdırılır.
- # Ən son quru əriklər qatılır, qaşığıla xəmirin hər tərəfinə yayılacaq şəkildə qarışdırılır.
- # Yağlanmış dəlikli keks qəlibinə keks xərci tökülər, əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobada qabarıb, qızarana qədər bişirilər. (50 - 55 dəqiqə)
- # Sobadan soyuyunca xidmət qabına tərs çevrilər.

Qeyd: Quru ərikli keks istehsalında Malatya üsulu qurudulmuş, ətli ərik istifadə edilməsi tövsiyə edilər.