



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

Portağallı Zebr Keks

Portakallı Zebra Kek



3 Ədəd yumurta
1,5 Su stəkani toz şəkər
1 Ədəd portağal qabığı rəndəsi
1 Çay stəkani portağal suyu
1 Çay stəkani günəbaxan yağı
1 Paket qabartma tozu
2 Su stəkani un
2 Şorba qaşığı kakao

- # Çuxur bir kobud yumurta, toz şəkər və incə rəndələnmiş portağal qabığı rəndəsi qoyular. Toz şəkər əriyəne qədər çırpılır.
- # Üzərinə portağal suyu, günəbaxan yağı qatılır, qısa müddət qarışdırdıqdan sonra un və qabartma tozu əlavə olunur, bir az daha qarışdırılır.
- # Keks qarışığının yarısından bir az daha çoxu başqa bir kobud köçürülər. Qalan qisimə kakao əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Yumru, ortası dəliksiz keks qəlibi yağlanıyır. Tam ortasına bir dolu şorba qaşığı ağ keks xərcindən qoyular, dərhal üzərinə bir dolu şorba qaşığı kakaolu keks xərcindən qoyular.
- # Kakaolu keks xərcinin tam üzərinə də ağ keks xərci qoyular. 2 rəng kəkələ xərci bitənə qədər eyni əməliyyat təkrarlanır. Keks xərclərinin öz təbii yayılmaları təmin edilir.
- # Keks əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər. Qabarıb qızarana qədər bişirilər. (40 - 45 dəqiqə)
- # Sobadan çıxan keks tam soyuduqdan sonra keks boyuna dörd barmaq qalınlığında kəsilər, bir barmaq enində dilimlənər, xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Dəyişik toz içkilər istifadə edərək fərqli rənglərdə zebr keks hazırlana bilər.