



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler© Azərce Yemək Tərifləri

Kağızda Pendirli Keks

Kağıtta Peynirli Kek



2 Ədəd yumurta
1,5 Çay stəkani duru yağ
1 Su stəkani qatıq
1 Çox kiçik qalib/qəlib ağ pendir
1 Paket qabartma tozu
8 - 10 Budaq cəfəri
2 Su stəkani un
Yarım Şiriniyyatqasığı duz
Üzəri Üçün;
1 Şiriniyyatqasığı çörək otu

- # Pendir çəngəl ucuyla yaxşıca əzilər, cəfəri incə qıyılar, bir kənara buraxılar.
- # Çuxur bir kobud yumurta, qatıq, duru yağ qoyular, hamar bir hal sahəyə qədər çırpılar.
- # Üzərinə ələnilməmiş un, qabartma tozu, pendir, duz və cəfəri qatılar. Vəsaitlər inteqrasiya olunana qədər çırpılar.
- # Tort kağızları yan-yanı, yağsız soba nimçəsinə düzülər. (16 - 18 ədəd) Hazırlanan keks xərci kağızların yarısına qədər qoyularaq pay edilər.
- # Üzərlərinə çörək otu səpilər.
- # Kağızda pendirli keks əvvəldən isidilmiş 175 dərəcə sobada qabarıb, qızarana qədər bişirilər.
- # İliq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Bu kəkələ arzuya görə şüyüd, qırmızı marka bibər, quru ya da qıyılmış təzə nanə əlavə oluna bilər.