



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

Vişnəli Qəhvəli Keks

Vişnəli Kahveli Kek



- 3 Ədəd yumurta
- 1 Su stəkani vişnə
- 2 Su stəkani pudra şəkəri
- 2 Çorba qaşığı granül qəhvə
- 1 Şu stəkani qatıq
- 1 Çay stəkani duru yağ
- 1 Limon qabığı rəndəsi
- 1 Paket vanil
- 1 Paket qabartma tozu
- 2,5 Su stəkani un

- # Dərin bir yoğurma qabında yumurta və pudra şəkəri dümağ olana qədər çırpılar.
- # Üzərinə qatıq, duru yağ və granül qəhvə əlavə olunur. Qəhvəyini qarışığa buraxana qədər qarışdırılır, daha sonra ələnmiş un, vanil, qabartma tozu və limon qabığı rəndəsi əlavə edilir, qısa müddət qarışdırılır.
- # Ən son ayırd edilmiş vişnə qatılır. Vişnə xərcin bütününe dağılacaq şəkildə qaşıqla qarışdırılır.
- # Keks xərci yağlanmış keks qəlibinə tökülür. Əvvəldən az isidilmiş 180 dərəcə sobada təxminən 45 - 50 dəqiqə bişirilir.
- # Sobadan çıxarılır soyuduqdan sonra xidmət qabına tərs çevrilir. Dilimlənərək xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Kakao və vişnənin ehtiva etdiyi təbii dad səbəbiylə çox istifadə edilmişdir.