



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

Nurnur

Nurnur



2 Ədəd yumurta
1 Ədəd yumurta ağ
Dördəbir paket marqarin
1,5 Çay stəkanı toz şəkər
1 Şorba qaşığı qatıq
1 Çay qaşığı qabartma tozu
2 Su stəkanı un
Kremi Üçün;
2 Su stəkanı süd
1 Ədəd yumurta sarısı
1 Çay stəkanı toz şəkər
2 Çorba qaşığı un
1 Paket vanil
Üzəri Üçün;
1 Çorba qaşığı pudra şəkəri

İlk əməliyyat olaraq tortun keksi hazırlanır. Marqarin əridilər, soyuyarkən dərin bir kobud yumurtalar, yumurta ağ və şəkər qoyular, mikser ya da çırpıcıyla şəkər əriyəncə qədər çırpılır.

Üzərinə ərimiş, soyumuş marqarin, ələnilmiş un və qabartma tozu qatılır. Bütün vəsait qarışana qədər qısa müddət çırpılır.

Hazırlanan keks xərci kiçik, ortası dəliksiz yağlanmış qəlibə tökülür. 175 dərəcə əvvəldən isidilmiş sobada qabarıb, üzəri qızarana qədər bişirilir.

Keks sobadan çıxıb soyuyarkən, krem hazırlanır. Soyuq süd, şəkər, yumurta sarısı və un bir qazana qoyular, əvvəl soyuq olaraq qarışdırılır, sonra atəşə yerləşdirilər, davamlı qarışdıraraq göz göz olana qədər bişirilər.

Krem atəşdən alınır, vanil əlavə olunur, qarışdırılır. Krem ılırken keks ortadan eninə kəsilər, ılıq krem bir qatın üzərinə tökülür, üzərinə ikinci qat bağlanılır.

Ən son üzərinə pudra şəkəri səpilir. 2 saat dinləndirildikdən sonra xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Bu asan tort dəyişik meyvələr istifadə edilərək də növlərə ayrılırdır bilər.