



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

Şaftalılı Keks

Şeftalili Kek



4 ədəd yumurta
1 su stəkani toz şəkər
1 su stəkani su
1,5 çay stəkani duru yağ
1 paket qabartma tozu
1 paket vanil
Yarım limon qabığı rəndəsi
2,5 su stəkani un
Xerci üçün:
4-5 ədəd şaftalı
5 çorba qaşığı marmelad
1 ovuc qoz
Üzəri üçün:
3 çorba qaşığı marmelad
2 çorba qaşığı su
1 çorba qaşığı hindistan qozu

- # İlk əməliyyat olaraq quru vəsaitlər, un, şəkər, qabartma tozu və vanil qarışdırma qabına qoyular. Qaşıqla quru olaraq 3-4 dəqiqə qarışdırılır.
- # Üzərinə yumurta, su, yağ, limon qabığı rəndəsi əlavə olunduqdan sonra mikserlə vəsait inteqrasiya olunana qədər karıştırılır.
- # Ortası dəlik olmayan, tercihen qandallı bir qəlib yaxşıca yağlanıyır.
- # Keks qarışığının yarısı qəlibə töküldükdən sonra üzərinə soyulmuş və dilimlənmiş şaftalı möhkəm-möhkəm düzülür.
- # Sonra üzərinə marmelad gəzdirilər, qoz səpilər. Qalan keks qarışığı üzərinə öbək öbək qoyular, düzəldilər.
- # Əvvəldən isidilmiş 170 dərəcə sobada 45-50 dəqiqə bişirilər.
- # Sobadan çıxar çıxmaz üzərinə suyla qarışdırılmış marmelad sürtülür. Soyuyunca hindistan qozu səpilər.

Qeyd: Bu tərifdə açıq rəngli marmelad istifadə edilməsi tövsiyə edilir.