



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

Kağızda Kakaolu Keks

Kağıtta Kakaolu Kek



2 ədəd yumurta
1,5 çay stəkani pudra şəkəri
2 çorba qaşığı kakao
8 ədəd quru ərik
1 çay stəkani kişmiş
1 su stəkani qatıq
Yarım su stəkani maye yağ
1 paket qabartma tozu
1 çay qaşığı tarçın
1 çay qaşığı portağal qabığı rəndəsi
2 su stəkani un

- # Çuxur bir kobud yumurta və pudra şəkəri qoyular. Mikserlə 3-4 dəqiqə çırpılar.
- # Üzərinə qatıq, duru yağ, kakao əlavə olunur qısa müddət qarışdırılır. Sonra un, qabartma tozu, tarçın, portağal qabığı rəndəsi qatılır. Bir az daha qarışdırılır.
- # Ən son üzüm və tovla pərdəsni şəklində doğranmış ərik əlavə edilir. Qaşıqla vəsait homogen dağılına qədər qarışdırılır.
- # Tort kağızları nimçəyə yan-yanı düzülür. İçlərinə yarım səviyyəyə gələcək şəkildə keks xərci qoyular.
- # Əvvəldən ılıqlaşdırılmış 170 dərəcə sobaya verilir. 25-30 dəqiqə bişirilir.

Qeyd: Tort kağızları yumşaq növdənsə iki ədəd tort kağızı iç içə qoyularaq istifadə edilə bilər.