



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

Limonadlı Keks

Gazozlu Kek



4 ədəd yumurta
1 su stəkani pudra şəkəri
1 şüşə sadə limonad
1 çay stəkani duru yağ
1 paket qabartma tozu
1 paket vanil
2,5 su stəkani un

- # Əvvəl çuxur bir qarışdırma qabının içinə yumurta və şəkər qoyular. Mikserlə dümağ olana qədər çırpılar.
- # Üzərinə duru yağ və qapağı hələ açılmış limonad əlavə olunar. Qısa müddət daha qarışdırılar.
- # Daha sonra vanil, ələnilmiş un və qabartma tozu qatılar. Bir neçə dövr daha çevrilər.
- # Keks xərci yağlanmış keks qəlibinə tökülər.
- # 5 dəqiqə əvvəl yandırılmış 170 dərəcə sobada 50 dəqiqə qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxdıqdan 10-15 dəqiqə sonra xidmət qabına tərs çevrilər.

Qeyd: Limonad ilk qatıldığı sırada keks xərci çox qabara bilər. Daşmaması üçün diqqətli olmaq lazımdır.