



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

Yerköklü Keks

Havuclu Kek



- 1 Stəkan incə rəndələnmiş yerkökü
- 2 Yumurta
- Yarım stəkan duru yağ
- Yarım stəkan qatıq
- 2 Stəkan un
- 1 Stəkan şəkər tozu
- 1 Paket pakhmaya (droj).
- 1 Paket valelin

- # Yumuyrta və şəkər jrem qıvamını (şəkilinə) gələnə qədər çırpılır.
- # Üzərinə yerkökü rəndəsi, qatıq və yağ əlavə olunub qarışdırılır.
- # Bunun üzərinə un, valelin və pakhmaya (droj) qoyub bir az daha qarışdırılır.
- # Qaışım yağlanmış bir keks qəlibinə tökülür.
- # 10 dərəcə ocaqda 40-45 dəqiqə bişirilir.
- # Ocaqdan çıxarınca ən az 10 dəqiqə dincəldirilib, xidmət boşqabına tərs çevrilir.

Not: Yerköklü keksin üzərinə 150-200qr. əridilmiş şkalad tökülərək bəzədilə bilər.