



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

Üzümlü Keks

Üzümlü Kek



- 2 Ədəd yumurta
- 1 Stəkan süd
- 2 Stəkan un
- Yarım paket marqarin
- 1 Stəkan şəkər tozu
- 1 Armud stəkan kişmiş
- 1 Paket pakmaya (droj)
- 1 Paket valelin

- # Əvvəlcə, qəlib marqarinlə yağlanır.
- # Bir qabın içinə qəlib yağlamadan artan yumuşaq marqarin alınır.
- # Üzərinə şəkər əlavə olunur, miksər köməyi ilə qarışdırılır.
- # Yağlı şəkərli məhlula 1 yumurta qırılır, bir az qarışdırılır.
- # 2 yumurta da əlavə edib hamar hal alana qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə süd, un yavaş yavaş tökülür. Pakmaya tozu və valelin qoyulur.
- # Ən son unlanmış kişmiş, qoyub, qarışdırılır. Keks qəlibinə tökülür.
- # 170 dərəcə ocaqda 1 saat bişirilir.
- # Bir az dincəldirilib, tərs çevrilir xidmət olunur.

Not: Üzüm əvəzinə eyni miqdarda, zər şəklində doğranmış quru ərikdən də istifadə edilə bilər.