



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

İsraq Keks

İslak Kek



4 Ədəd yumurta
1,5 Stəkan şəkər tozu 2,5 Stəkan un
1 Stəkan duru yağ
1,5 Stəkan qatıq
4 Yemək qaşığı kakao
2 Paket pakmaya (droj)
2 Paket valelin

- # Yumurta və şəkər ağ bir hal alana qədər yaxşıca çırpılır.
- # Üzərinə yağ, qatıq, kakaoqoyulur qarışdırılır.
- # Qarışımdan 1 stəkan qədər ayrılır.
- # Qarışdırma qabında qalankeks məhluluna un, pakmaya və valelin əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılır.
- # Yağlanmış unlanmış keks qəlibinə keks məhlulu tökülür.
- # Əvvəlcədən az qızdırılmış ocaqda 45 dəqiqə bişirilir.
- # Ocaqdan çıxdıqdan sonra 10 dəqiqə dincəldirilir və tərs çevrilir.
- # Xidmət qabına alınır. Üzərinə ayrılan 1 stəkan bişməmiş keks məhlulu gəzdirilir.

Not: Bu keks hazırlandığı gün həzm olunmalıdır. Çünkü üzərində bulunan çiy yumurta tez xarab olur.