



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

Marmaladı Keks

Marmelatlı Kek



Yarım kibrit qutusu qədər yaş maya
1 Qəhvə fincanı şəkər
1 Ədəd yumurta
3,5 Stəkan un
1 Çay stəkanı qatıq
Yarım qəhvə fincanı duru yağ
1 Qəhvə fincanı ilıq su
1 Paket vanil
1 Kasə marmalad

- # Çuxur bir qaba 1 fincan ilıq su, maya və şəkər qoyular, şəkər əriyənə qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə qatıq, yumurta, 3stəkan un qoyular, yoğrulur.
- # Yağ əlavə olunur, qalan yarım stəkan su əlavə edilir, yoğrulur, üzəri bağlı olaraq 1 saat dinləndirilir.
- # Müddət axırında dinlənən xəmirə vanil əlavə olunur, vanil xəmirin hər tərəfinə dağılacaq şəkildə yoğrulur.
- # Xəmir az unla düzbucaqlı şəkildə, uzun keks qəlibi böyüklüyündə açılır.
- # Açılan xəmirə marmalad yayılır, rulo şəkildə qatlanır, kənarları toplanaraq, yağlanmış uzun keks qəlibinə yerləşdirilir.
- # Qəlibdə yarım saat dinləndikdən sonra 200 dərəcə sobada 35 dəqiqə bişirilir.
- # Soyuyunca tərs çevrilir, üzərinə marmalad sürtülür, dilimlənərək xidmət olunur.

Not: Bu keks marmalad əvəzinə krem kakao da istifadə oluna bilər.