



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

Ərikli Keks

Erikli Kek



3 Ədəd yumurta
1,5 Stəkan şəkər tozu
1 Stəkan qatıq
Yarım stəkan duru yağ
1 Stəkan qarğadəli unu
1 Paket pakmaya
1 Paaket vanil
1 Stəkan çüşidlənmiş ərik
Sousu Üçün:
1 Stəkan ərik
2 Yemək qaşığı pudra şəkəri
1 Çay qaşığı vanil

- # Yumurta və şəkər krem halına gələnə qədər yaxşıca çirpilir.
- # Üzərinə ərik xaric bütün ləvazimatlar əlavə edilir, hamar hal alana qədər qarışdırılır.
- # Ən son tumları çıxardılmış 4-5 parçaya kəsilmiş əriklər qatılır, qaşığıla keks məhlulunun hər tərəfinə yayılacaq şəkildə əriklər zədələnmədən qarışdırılır.
- # 180 dərəcə sobada 45-5- dəqiqə bişirilir.
- # Tumları çıxardılmış ərik, robottan keçirilərək pürə halına gətirilir, üzərinə pudra şəkəri əlavə edilir və bir az qaynadılaraq bişirilir, vanil əlavə edilir.
- # Sobadan çıxan keks tərs çevrildikdən sonra , üzərinə ılımış ərik sous gəzdirilir. Bir az dıcıldırıldıqdan sonra xidmət edilir.

No:t Ərikli bişən keksin dadı bir az meyxosdur.