



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

Feyxolu Tort

Kivili Pasta



1 Ədəd hazır tort keksi
2 Ədəd feyxo
Yarım stəkan süd
Tort kremi üçün;
1 Stəkan süd
Yarım səkan şəkər tozu 2 Yemək qaşığı un
1 Paket vələlin
1 Ədəd yumurta
Üst kremi üçün;
Yarım paket krem şanti
Yarım stəkan süd

- # 1 Stəkan süd, yarım stəkan şəkər tozu, 2 yemək qaşığı un, yumurta, əvvəl soyuq olaraq qarışdırılır.
- # Orta atəşli ocaqda, muhalləbidən bir az tünd qıvam alıncaya qədər davamlı qarışdırılaraq bişirilir.
- # Krem ocaqdan alınır, vələlin əlavə olunur, qarışdırılır, soyumaya buraxılır.
- # Hazır tort keksi iki parçaya kəsilir, birinci parçaya südün yarısı gəzdirilərək nəmləndirilir.
- # Üzərinə ilıq tort kremi düzgün yayılır.
- # Kremin üzərinə incə doğranmış feyxo doğranır.
- # Feyxoların üzərinə ikinci qat keks qoyulur, qalan südlə keks isladılaraq nəmləndirilir.
- # Ən son yarım stəkan südlə, yarım paket krem şanti çırpılır, tortun üzəri və yanları düzgün bir şəkildə örtülür.
- # Qalan incə doğranmış feyxo krem şantinin üzərinə istənilən şəkildə düzülür.
- # Soyuducuda 4-5 saat dincəldirilir.

Not: Tort kremi hazırlamağa zaman yoxsa orta qata da krem şanti qoyula bilər.