



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

## Vafllili Keks

Gofretli Kek



3 Ədəd yumurta  
1 Su stəkani pudra şəkəri  
Dördəbir çay qaşığı duz  
1 Su stəkani süd  
Yarım su stəkani günəbaxan yağı  
1 Paket vanil  
1,5 Paket qabartma tozu  
3 Su stəkani un  
Arası üçün:  
8-10 Ədəd vafli  
1,5 Çay stəkani kişmiş

- # Yumurtanın ağları və sarıları bir-birindən ayrılır.
- # Ağların üzərinə şəkər qoyular, mikserlə 4-5 dəqiqə çırpılır.
- # Sarıların üzərinə duz qatılar, dağılana qədər qarışdırılır.
- # Daha sonra yumurta ağı və sarısı birləşdirilər. Üzərinə süd və maye yağ qoyular, çırpılır.
- # Ələnilmiş un, qabartma tozu və vanil qatılar, çox qarışdırmadan hamar bir qarışıq əldə edilər.
- # Yağlanmış keks qəlibinə keks xərcinin yarısı tökülər. Üzərinə parçalanmış vafli və kişmiş yerləşdirilər.
- # Qalan keks xərci də tökülər, qaşığıla düzəldilər.
- # Keks əvvəldən isidilmiş sobada 170 dərəcə sobada 50-55 dəqiqə bişirilər.
- # Sobadan çıxınca 10 dəqiqə dinlən/istirahət etdirilər. Xidmət qabına tərs çevrilər

**Not:** Keksində iştirak edən vafli bişdikdən sonra fərqləndirilməz, ancaq ləzzətini buraxar.