Ata Dadlısı

Baba Tatlısı



Yarım stəkan şəkər
2 Yumurta
3 Qəhvə fincanı un
2 Yemək qaşığı duru yağ
1 Limonun qabığı
1 Paket valilin
1 Paket droj
Şərbəti üçün
2 Stəkan şəkər
2,5 stəkan su
Yarım limon suyu

Şəkər və yumurta yaxşıca çırpılır, üzərinə yağ əlavə olunub azca qarışdırılır.
Digər ləvazimatlar qoyulur, pürüsüz bir qarışım əldə edilir.
Yağlanmış kek qalıbına qarışım tökülür.
175 dərəcə fırında 35 – 40 dəqiqə bişirilir.
Kek qalıpda soyudulur.
Su və şəkər qaynadılır, fırından almadan 5 dəqiqə əvvəl limon suyu qoyulur.
İsti şərbət, soyuq kekə tökülür, Şərbət çəkincə dalı tersinə çevrilir.

Not: Bu daldı çox praktikdir, dinlənməsi üçün çox zaman lazım olmaz

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 436 | Ad: Ata Dadlısı | Tarix: 29.03.2024 - 10:46