



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

## İspanaqlı Keks

İspanaklı Kek



- 1 Stəkan qatıq
- 1 Qəhvən fincanı süd
- 2 Ədəd yumurta
- 1,5 Stəkan un
- 1 Paket qabartma tozu (pəkməyə)
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Dəst ispanaq (250 -300qr.)
- 1 Stəkan ağ pendir
- Yarım stəkan duru yağ

- # Çuxur bir qab içinə, otaq istiliyində yumşalmış kərəyağ alınar, üzərinə pudra şəkəri əlavə olunar. Mikserlə vəsaitlər bir müddət qarışdırılır.
- # Qarışığın üzərinə yumurtalar əlavə olunar. Bir müddət daha qarışdırıldıqdan sonra süd qatılır.
- # Üzərinə ələnilməmiş un, duz, qabartma tozu və vanil əlavə olunar, hamar bir qarışıq hazırlanar. (Bu qarışıq bilinən keks xəmirindən bir az daha bərk/qatı olar.) Keks xəmirinin yarısı ayrılır, qalan yarısına kakao əlavə olunar, qarışdırılır.
- # Keks qəlibi yaxşıca yağlanıyar. Qəlibə 1 qaşığı kakaolu, 1 qaşığı ağ keks xəmiri yan-yanə qon/qoyularaq ilk sıra tamamlanar.
- # İkinci sıra kakaolunun üzərinə ağ, ağın üzərinə kakaolu keks xəmiri qon/qoyularaq edilər.
- # Keks qəlibinin böyüklüyünə görə üçüncü, ya da dördüncü sıralarda xəmir bitənə qədər bu şəkildə tətbiq olunar.
- # Keks qəlibi əvvəldən yüngül isidilmiş, 165 dərəcə sobaya verilər. Bişməsi təxminən 1 saat davam edər. (Bişdiyini anlamaq üçün kəkələ dişqurdalayana batırılır. Bişməmişsə, dişqurdalayana xəmir yapışar.)
- # Bişən keks əvvəl sobanın içində, sonra xaricində bir müddət dinlən/istirahət etdirilər.
- # Düz xidmət qabına tərs çevrilər, dilimlənər.

**Not:** Ümumiyyətlə ispanaq uşaqlar tərəfindən çox sevilməz. Bu şəkildə istehlak edilərsə gida dəyərindən faydalanmaq daha asan olar.