



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

Mərmər Keks

Mermer Kek



4 Yumurta
1,5 Stəkan pudra şəkəri
1 Stəkan süd
1 Paket kərə yağı (250qr)
Dördtəbir çay qaşığı duz
2 Yemək qaşığı kakao
1 Paket vanil

- # Quyu bir qabın içinə, otaq istisində yumuşanmış kərə yağı alınır, üzərinə pudra şəkəri əlavə edilir.
- # Qarışımın üzərinə yumurtalar əlavə edilir, bir vaxt qarışdırıldıqdan sonra süd qatılır.
- # Üzərinə ələnmiş un, duz qabartma tozu və vanil əlavə edilir, hamar bir qarışım hazırlanır. (bu qarışım bilinən qarışımdan bir az qatı hazırlanır). Keks xəmirin yarısı ayrılır, qalan yarısına kakao əlavə edilir, qarışdırılır.
- # Keks qəlibi yaxşıca yağlanır. Qəlibə 1 qaşığı kakao, bir qaşığı ağ keks xəmiri yan yana qoyaraq ilk sıra tamamlanır.
- # İkinci sıra kakaolunun üzərinə ağ, ağın üzərinə kakao qoyaraq hazırlanır.
- # Keks qəlibinin böyüklüyünə görə üçüncü və ya dördüncü sıra da xəmir bitənə qədər eyni şəkildə hazırlanır.
- # Keks qəlibi əvvəlcədən az qızdırılmış, 165 dərəcə sobaya verilir. Bişməsi 1 saat vaxt alır. (bişdiyini başa düşmək üçün keks yoxlanılır).
- # Bişən keks əvvəlcə sobanın içində, sonra xaricində dincəldirilir.
- # Düz xidmət qabına tərs çevrilir, dilimlənir.

Not: Mərmər keks bir fransa tərifidir, arginal adı "Qateau Mabre" dir.