



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

Yerköklü Tort

Havuğlu Pasta



4 Ədəd yumurta
1,5 Stəkan şəkər tozu
2 Stəkan incə yerkökü rəndəsi
2 Stəkan un
1 Qəhvə fincanı günəbaxan yağı
Yarım stəkan döyülmüş qoz
1 Paket vanil
1 Paket qabartma tozu (pəkməyə)
Kremi üçün:
2 Stəkan süd
1 Yemək qaşığı buğda nişastası
1 Yemək qaşığı un
Yarım stəkan şəkər tozu
1 Paket vanil
Yarım paket toz krem şanti
Yarım stəkan xaşlanmış yerkökü rəndəsi

- # Əvvəlcə tortun keksi hazırlanar. Keks üçün yerkökləri rəndələnər. Krem üçün az xaşlanmış yerkökləri rəndələnər.
- # Çuxur bir qaba yumurtalar qırılar, üzərinə şəkər tozu əlavə olunar və mikserlə 8-10 dəqiqə qarışdırılar.
- # Üzərinə 2 stəkan çiy yerkökü rəndəsi, un, günəbaxan yağı, döyülmüş qoz, qabartma tozu, vanil əlavə olunar. Bütün ləvazimatlar, xarca homogen dağılacaq şəkildə qarışdırılar.
- # Ortası dəlik olmayan yuvarlaq bir keks qəlibi yağlanar, hazırlanan ləvazimat qəlibə tökülər.
- # Əvvəlcədən az qızdırılmış 170 dərəcə sobada 55 dəqiqə bişirilər.
- # Keks bişərkən krem hazırlanar. Qazana soyuq süd şəkər, un, nişasta qoyular, qarışdırılar.
- # Orta atəşli ocaqda davamlı qarışdıraraq bişirilər.
- # Krem, puding qıvamına gəlincə ocaqdan alınar, üzərinə xaşlanmış yerkökü rəndəsi və vanil əlavə olunar. Arada qarışdıraraq soyudular.
- # Tam olaraq soyuyunca, toz krem şanti yerköklü kremin üzərinə tökülər, mikserlə 2-3 dəqiqə çırpılar.
- # Keks sobadan çıxıb bir az dinləndikdən sonra, eninə 3 bərabər parçaya kəsilər. Hər qat əvvəlcə bir az şəkərli su ilə sulandırılar, sonra qalan krem tortun üzərinə və yanlarına sürülər.
- # Tortun üzəri cem suyu damladaraq bəzədilər.
- # Soyuducuda bir ecə dinləndirilər, dilimləyərək xidmət olunar.

Not: Krem şanti mövcud deyilsə, krem daha soyumadan, 1 yemək qaşığı dolusu marqarin qoyub, mikserlə az isti iken çırpılar.