



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

Bəqərə

Bakara



2 Ədəd yumurta
1 Qəhvə fincanı toz şəkər
1 Qəhvə fincanı duru yağ
2 Qəhvə fincanı qatıq
1,5 Stəkan un
1 Çay qaşığı qabartma tozu (pəkməyə)
Üzəri üçün:
Yarım qəhvə fincanı keks xərci
1 Stəkan süd
2 Yemək qaşığı şəkər tozu
1 Yemək qaşığı kakao
Ara Qatı üçün:
1 Paket krem şanti
1 Çay stəkanı süd

Yumurta və şəkər tozu çuxur bir qabına içində şəkər əriyənə qədər mikserlə çırpılır.
Üzərinə kakao, qatıq, duru yağ, un, vanil, qabartma tozu əlavə olunur, hamar bir xərc əldə edilir.
Keks xərcinin içindən, 1 qəhvə fincanı ayrılır.
Qalan xərc 18-20 sm diametrində, ortası dəlik olmayan yuvarlaq, yağlanmış tort qəlibinə tökülür.
Əvvəlcədən qızdırılmış 165 dərəcə sobada 45 dəqiqə bişirilir.
Keks soyuyarkən, kiçik bir qazana ayrılan, 1 qəhvə fincanı ləls xərci, 1 stəkan süd, 2 yemək qaşığı şəkər tozu və 1 yemək qaşığı kakao qoyular, bir çırpıcı ilə qarışdıraraq orta atəşli ocaqda puding şəklindən bir az sulu şəkəllə gələnə qədər bişirilir.
Üst sous soyuyarkən, soyumuş keks eninə kəsilir. (üzəri qabarmışsa, bütün olaraq düzəldilər). Keksın alta gələn qismi üstə gələcək şəkildə, üzərinə hazırlanan sous tökülür.
Digər parçadanın üzərinə, 1 çay stəkanı südlə çırpılmış, 1 paket krem şanti sürülür.
Krem şantinin üzərinə də üzərinə sous tökülmüş parça yerləşdirilir. Soyuducunun alt rəfində ən az 2 saat dinləndirilər, dilimlənərək xidmət olunur.

Not: Keksın düzəldirmək üzərə kəsilən artıq qalan parçası sup, dondurma kimi şiriniyyatlarda istifadə oluna bilər.