



## Hasbaxça

Hasbahçe



- 5 Ədəd yumurta
- 1,5 Çay stəkani toz şəkər
- 1 Su stəkani un
- 1 Çay qaşığı qabartma tozu
- 1 Paket vanil
- Kremi Üçün;
- 3 Su stəkani süd
- 1 Ədəd yumurta
- 1 Çorba qaşığı misir nişastası
- 2 Çorba qaşığı un
- 1,5 Çay stəkani toz şəkər
- 1 Paket vanil
- Üzəri Üçün;
- 1 Ədəd kivi
- 1 Ədəd banan
- 4 - 5 ədəd çiyələk

- # Yumurta və toz şəkər, dümağ olana qədər mikser ya da tel çirpiciylə çirpilar. Daha sonra ələnilmiş un, qabartma tozu və vanil əlavə olunar, qısa müddət qarışdırilar, bol miqdarda yağlanılmış soba nimçəsinə tökülər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 175 dərəcə sobaya verilər, üzəri çəhraylaşana qədər bişirilər. (Təxminən 20 dəqiqə)
- # Bu vaxt krem hazırlanar. Qazana soyuq süd, un, nişasta, yumurta və toz şəkər qoyular. Vəsaitlər əriyəne qədər qarışdırilar.
- # Qarışıq orta atəşdə davamlı qarışdırılaraq bişirilər, pudinq konsistensiyasına gəlincə vanil əlavə olunar, atəşdən alınar. Kremdə əyrilik meydana gəlmişsə, 5 dəqiqə qədər mikserlə çirpilar, soyumağa buraxılar.
- # Sobadan çıxan nimçənin üzərinə istiykən bir nimçə bağlanilar, 15 dəqiqə gözlədilər. Müddət sonunda keks nimçədən alınar, ortadan ikiyə kəsilər.
- # Kekslərə kifayət qədər krem sürtülər və diqqətli bir şəkildə rulo edilər. Qalan krem ruloların üzərinə sürtülər.
- # Rulolar 2 barmaq ara ilə dilimlənər. Üzərlərinə dilimlənmiş və qaralmaması üçün az limon suyu sürtülmüş meyvələr yerləşdirilər.
- # Soyuducunda 2 saat dinləndirildikdən sonra ikram edilə bilər.

**Not:** Hasbaxçanın daha qısa müddətdə hazırlanması lazımdırsa hazır krem şan idi istifadə edilə bilər.