



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

Keksli Puding

Kekli Muhallebi



3 Su stəkanı süd
1 Su stəkanı toz şəkər
1 Çorba qaşığı nişasta
1 Çay stəkanı un
Yarım paket vanil
1 Su stəkanı qıyılmış quru ərik
1 Çorba qaşığı kərəyağı
Keks Üçün;
2 Ədəd yumurta
Yarım su stəkanı toz şəkər
1 Paket qabartma tozu
Yarım paket vanil
1 Çay stəkanı duru yağ
1,5 Su stəkanı un
Üzəri Üçün;
1 Çorba qaşığı hindistan qozu

- # Əvvəl keks hazırlanır; dərin bir qabın içində yumurta və şəkər dümağ olana qədər çırpılır.
- # Üzərinə duru yağ əlavə olunur, qısa müddət çırpıldıqdan sonra ələnilmiş un, qabartma tozu və vanil əlavə olunur.
- # Qarışıq orta böyüklükdə yağlanmış soba qabına tökülür. Əvvəldən isidilmiş 170 dərəcə sobada 35 - 40 dəqiqə bişirilir.
- # Keks sobadan çıxarılır, otaq istiliyində soyuyarkən puding hazırlanır.
- # Bir qazana soyuq süd, nişasta, un və şəkər qoyular, yaxşıca qarışdırılır. Sonra orta atəşdə davamlı qarışdıraraq göz göz olana qədər bişirilir.
- # Üzərinə tez hərəkətlərlə, qıyılmış ərik, vanil və kərəyağı əlavə olunur, qarışdırılır, dərhal atəşdən alınır.
- # Hazırlanan puding keksin üzərinə tökülür, otaq istiliyində soyuduqdan sonra, soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilir. Ən az 2 saat soyudular.
- # Müddət sonunda arzu edilən şəkildə kəsilər. Üzərinə hindistan qozu səpilərək ikram edilir.

Not: Bu tərifdə pudingə qatılan nişasta parlaqlıq verər, kərəyağı isə çatlamasına mane olar.