



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

Germen Keksi

Germen Keki



3 Ədəd yumurta
1,5 Su stəkani toz şəkər
100 qr. kərəyağı
Yarım su stəkani süd
Yarım çay stəkani günəbaxan yağı
1 Paket vanil
1 Paket qabartma tozu
3 Su stəkani un
5 Ədəd orta boy alma
1 Ovuc döyülmüş qoz
1 Şirin qaşığı tarçın
Üzəri Üçün;
2 Çorba qaşığı pudra şəkəri

- # İlk əməliyyat olaraq almalar soyular, incə dilimləner, 1 şorba qaşığı toz şəkər və 1 şorba qaşığı limon suyu ilə qarışdırılar, bir kənara buraxılar.
- # Toz şəkər və yumurta dərin bir qabın içində şəkər əriyəne qədər çırpılar.
- # Üzərinə otaq istiliyində yumşalmış kərəyağı, günəbaxan yağı və süd qatılar, qısa müddət qarışdırılar.
- # Daha sonra ələnilməmiş un, qabartma tozu və vanil əlavə olunar, vəsaitlər inteqrasiya olunana qədər qarışdırılar. Bu sırada soba 175 dərəcədə yandırılar.
- # Ortası dəlikli keks qəlibi kərəyağı ilə yağlanıyar. Hazırlanan keks xərcinin yarısı qəlibə tökülər.
- # Üzərinə hazırlanmış alma dilimləri möhkəm-möhkəm düzülər, qoz və tarçın səpilər.
- # Qalan keks xərci almaların üzərinə tökülər, isladılmış qaşığı arxasıyla diqqətlicə düzəldilər.
- # Keks sobaya verilər, təxminən 1 saat bişirilər. soyuyunca tərs çevrilər, üzərinə pudra şəkəri səpilər.

Not: Germen keksi köhnə bir Alman tərifidir.