



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 qarışdırılır, bir kənara buraxılır.
- # Toz şəkər və yumurta dərin bir qabın içində şəkər əriyəne qədər çırpılır.
- # Üzərinə otaq istiliyində yumşalmış kərəyağı, günəbaxan yağı və süd qatılır, qısa müddət qarışdırılır.
- # Daha sonra ələnmiş un, qabartma tozu və vanil əlavə olunur, vəsaitlər inteqrasiya olunana qədər qarışdırılır. Bu sırada soba 175 dərəcədə yandırılır.
- # Ortası dəlikli keks qəlibi kərəyağı ilə yağlanıyır. Hazırlanan keks xərcinin yarısı qəlibə tökülür.
- # Üzərinə hazırlanmış alma dilimləri möhkəm-möhkəm düzülür, qoz və tarçın səpilər.
- # Qalan keks xərci almaların üzərinə tökülür, isladılmış qaşığı arxasıyla diqqətləcə düzəldilər.
- # Keks sobaya verilər, təxminən 1 saat bişirilər. soyuyunca tərs çevrilər, üzərinə pudra şəkəri səpilər.

Not: Germen keksi köhnə bir Alman tərifidir.