Quruya yemiş Keks

Kuruyemişli Kek



2 Ədəd yumurta
1 Çorba qaşığı kərəyağı
1 Çay stəkanı zeytunyağı
1 Su stəkanı pudra şəkəri
1 Su stəkanı süd
2,5 Su stəkanı un
1 Paket vanil
1 Şiriniyyat qaşığı qabartma tozu
1 Çay stəkanı nüvəsiz kişmiş
1 Çay stəkanı döyülmüş yer fıstığı
Yarım çay stəkanı badam
Yarım çay stəkanı qoz
Yarım çay stəkanı fındıq
Yarım çay stəkanı duzsuz sarı ləbləbi

Ön hazırlıq olaraq kişmiş suya isladılar. Yer fıstığı, fındıq, badam, qoz, dişə gələcək irilikdə döyülər. Sarı ləbləbi toz halına gətirilər.
Dərin bir kobud yumurta və pudra şəkəri qoyular, mikser ya da çırpıcıyla dümağ olana qədər çırpılar.
Qarışığa otaq istiliyində yumşalmış kərəyağı və duru yağ əlavə olunar. Kərəyağı şəklini itirənə qədər çırpılar.
Üzərinə süd, vanil, qabartma tozu və unun yarısı əlavə edilər. Bir neçə dövr qarışdırdıqdan sonra, qalan un qatılar.
Xəmirə əvvəl badam, fındıq, yer fıstığı əlavə olunar, taxta qaşıqla qarışdırdıqdan sonra suyu süzülmüş, unlanmış kişmiş, ləbləbi və qoz əlavə edilər, taxta qaşıqla qarışdırılar.
Keks xəmiri yağlanılmış mafin qəlibinə (göz göz keks qəlibi) pay edilər, ya da tək bir keks qəlibinə tökülər.
Quruya bilmişli keks 175 dərəcə ilıq sobaya verilər qabarıb çatlayana qədər, soba qapağı açılmadan bişirilər.
Kekslər qəlibdən çıxarılar, xidmətə təqdim edilər.

Not: Quruya yemiş ehtiva etdiyi təbii yağ səbəbiylə keksin istehsalında az yağ istifadə edilmişdir.