



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

Anakonda

Anakonda



3 Ədəd yumurta
1 Su stəkanı toz şəkər
1 Çay stəkanı bəkməz
10 Ədəd quru ərik
1 Çay stəkanı kişmiş
1 Su stəkanı qatıq
Yarım Su stəkanı günəbaxan yağı
2 Şorba qaşığı kakao
1 Paket vanil
1 Paket qabartma tozu
2,5 Su stəkanı un

- # Toz şəkər və yumurta müşkə ya da çırpıcıyla şəkər əriyənə qədər çırpılar.
- # Üzərinə bəkməz, qatıq, günəbaxan yağı qatılar, qısa müddət çırpılar. Un, qabartma tozu və vanil əlavə olunur, qısa müddət daha qarışdırılır.
- # Keks xəmirinin yarısı başqa bir kobud köçürülər, kakao ilə qarışdırılır.
- # Qalan qisimə də unlanmış, doğranmış quru ərik və kişmiş qatılar, taxta qaşıqla qarışdırılır.
- # Keks qəlibi yağlanıyır; bir qaşığı kakaolu xərc qoyular, yanına quru meyvəli xərc qoyular. Bu şəkildə birinci sıra tamamlanır.
- # İkinci sırada isə kakaolunun üzərinə quru meyvəli, quru meyvəlinin üzərinə kakaolu xərc yan-yanıya qoyular. Xərclər bitənə qədər eyni əməliyyatlar təkrarlanar.
- # Keks əvvəldən isidilmiş 175 dərəcə sobaya verilər, 50 - 55 dəqiqə bişirilər. Soyuyunca tərs çevrilər.
- # Dilimlənər, xidmətə təqdim edilər.

Not: Anakonda bəkməz ehtiva etdiyi üçün çox qabarmaz.