



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

Portağal Şərbətli Keks

Portakal Şərbətli Kek



2 Ədəd yumurta
Yarım çay stəkanı portağal suyu
1 Çay stəkanı pudra şəkəri
1 Çay stəkanı duru yağ
1 Paket qabartma tozu
3 Çay stəkanı un
1 Dolu çorba qaşığı qatıq
Şərbəti Üçün;
2 Çay stəkanı portağal suyu
1 Çay stəkanı toz şəkər

Dərin bir qabda pudra şəkəri və yumurta dümağ olana qədər çırpılar, üzərinə portağal suyu, duru yağ, ələnilmiş un, qabartma tozu, qatıq əlavə olunur, hamar bir konsistensiya sahəyə qədər qısa müddət çırpılar.
Kiçik bir keks qalibi yağlanıyar. Hazırlanan keks xərci qalibə tökülür. Əvvəldən yüngül isidilmiş 175 dərəcə sobada, 30 - 35 dəqiqə bişirilər.
Keks bişərkən şərbət hazırlanar, portağal suyu və toz şəkər kiçik bir qazana qoyular, bir daşam qaynadılar, atəşdən alınar, soyumağa buraxılar.
Sobadan çıxan keks 3 dəqiqə gözlədilər. Sonra üzərinə soyumuş şərbət gəzdirilər. Keks şərbəti çəkinə xidmət qabına çevrilər.
Portağal siroplu keks təxminən 2 saat sonra dilimlənərək xidmətə təqdim edilə bilər.

Not: Portağalın ləzzətinin daha çox hiss edilməsi istənilsə, şərbətə bir portağalın qabığı rəndələnilə bilər.