



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

Qarğadəli Unlu Pendirli Keks

Mısırunlu Peynirli Kek



2 Ədəd yumurta
1 Su stəkanı qarğadəli unu
2 Su stəkanı un
1 Su stəkanı süd
1 Su stəkanı qatıq
Yarım su stəkanı günəbaxan yağı
Yarım şirin qaşığı duz
1 Paket qabartma tozu
Yarım dəstə şüyüd
Yarım kiçik qəlib ağ pendir
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər

Pendir əzilər, üzərinə incə qıyılmış şüyüd və marka bibər əlavə olunur yaxşıca qarışdırılır. Bir kənara buraxılır.
Yumurta, qatıq, süd, duru yağ çuxur bir kobud alınır. Mikserlə qısa müddət çırpılır.
Üzərinə mısırini, un, qabartma tozu və duz əlavə olunur, hamar bir konsistensiya sahəyə qədər qarışdırılır.
Yağlanmış keks qəlibinə keks xərcinin yarısı tökülər, üzərinə hazırlanan pendirli qarışıq qoyulur. Qalan keks xərci pendirili xərcin üzərinə tökülər.
Keks əvvəldən isidilmiş 170 dərəcə sobada qabarıb qızarana qədər bişirilər.
Sobadan çıxdıqdan 10 dəqiqə sonra xidmət qabına tərs çevrilər.

Not: Bu keksin istehsalında çox böyük olmayan, bacalı keks qəlibi istifadə edilməsi tövsiyə edilir.