



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

Təzə Əncirli Keks

Təzə İncirli Kek



- 3 Ədəd yumurta
- 1,5 su stəkani pudra şəkəri
- 4 Ədəd əncir
- 1 Ədəd alma
- 1 Su stəkani təzə nüvəsiz üzüm
- 2 Çorba qaşığı kərəyağı
- 1 Su stəkani süd
- 1 Paket qabartma tozu
- 1 paket vanil
- 1 Çay qaşığı tarçın
- 3,5 su stəkani un

- # Çuxur bir qabın içində pudra şəkəri və yumurta dümağ olana qədər çırpılar, üzərinə yandırmadan əridilmiş, az soyumuş kərəyağı, süd əlavə olunur qısa müddət qarışdırılır.
- # Üzərinə ələnmiş un, qabartma tozu, tarçın və vanil qatılır, hamar konsistensiya sahəyə qədər qısa müddət daha qarışdırılır.
- # Bu vaxt dərhal əncir qabıqlarıyla küp şəklində doğranar, almanın qabıqları soyular, küp şəklində doğranar, üzüm dənələrə ayrılır.
- # Keks xərcinə əncir, alma və üzüm qatılır, qaşıqla qarışdırılır, yağlanmış keks qəlibinə tökülür.
- # Keks əvvəldən isidilmiş 175 dərəcə sobaya verilər 50 - 55 dəqiqə bişirilər.
- # Soyuduqdan sonra tərs çevrilər, dilimlənər.

Not: Təzə meyvələrin pozulmaması üçün, doğrandıqdan dərhal sonra keks xərcinə qatılması tövsiyə edilər.