



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

## Limnadlı Keks

Limnataı Kek



3 Ədəd yumurta  
1 Su stəkani toz şəkər  
Yarım paket kərəyağı (125 qr kərəyağı)  
1 Su stəkani qatıq  
1 Paket qabartma tozu  
1 Ədəd limon qabığı rəndəsi  
2,5 su stəkani un  
Limnad üçün:  
1 Ədəd limonun suyu  
1,5 şorba qaşığı toz şəkər  
1 Su stəkani su

- # Yumurta və toz şəkər çuxur bir qabın içində mikserlə 7-8 dəqiqə çırpılar.
- # Üzərinə yandırmadan əridilmiş, az soyumuş kərəyağı, qatıq, limon qabığı rəndəsi qatılar, qısa müddət çırpılar.
- # Daha sonra ələnmiş un, qabartma tozu əlavə edilir və qarışdırılır.
- # Keks xərci yağlanmış keks qəlibinə tökülür. Əvvəldən isidilmiş 175 dərəcə sobada qabarıb, qızarana qədər bişirilir. (50 dəqiqə qədər)
- # Keks sobadan çıxdıqdan 10 dəqiqə sonra tərs çevrilir.
- # Su, limon suyu və toz şəkər yaxşıca qarışdırılır və ilıq keksin üzərinə gəzdirilir.
- # Keks, limnadı tamamilə çəkinəcə xidmətə təqdim edilə bilər.

Not: Bu keksin istehsalında limnad yerinə dəyişik meyvələrin suları da istifadə edilə bilər.