



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## كعك أسمر من طحين الذرة Misirunlu Esmir Kek



- ٣ بيض
- ١ كوب ماء سكر
- ١ كوب ماء طحين ذرة
- ١ كوب ماء طحين
- ٤ ملعقة حساء عنب جاف
- ١ كوب شاي زيادي
- ١ كوب شاي زيت سائل
- ٢ ملعقة حساء كاكاو
- ١ علبة بغار كابتارمة
- ١ ملعقة حساء محلب

- # يخلط البيض والسكر مع الخلاط
- # أولا يضاف المواد السائلة؛ الزيت والزيادي على هذا الخليط ويخلط مدة قصيرة
- # بعد ذلك يضاف طحين الذرة ؛ طحين ؛ غبار كابتارمة ؛ كاكاو و المحلب يخلط
- # وفي الأخير يضاف العنب الموضوع في الطحين مع الملعق كل أطرافه بشكل مساو
- # يصب الخليط على وعاء الكعك المطحونة والمزيت خفيفا
- # يطبخ في الفرن ١٧٥ درجة حوالي ٤٥ دقيقة

ملاحظة: وضع العنب في الطحين توفر على عدم انهياره في الأسفل