



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Dark pastel con harina de maíz

Misirunlu Esmer Kek



- 3 huevos
- 1 vaso de azúcar granulada, en hacinamiento
- 1 vaso de harina de maíz
- 1 vaso de harina
- 4 cucharadas de carne picada
- 1/3 vaso de yogur
- 1/3 vaso de aceite vegetal
- 2 cucharadas de cacao
- 1 paquete de polvo de hornear
- 1 cucharada mahaleb

- # Mezclar el azúcar y los huevos por la licuadora
- # Añadir el aceite y el yogur, mezclar todos juntos
- # Y luego añadir tamizar la harina de maíz, harina, el cacao y el mahaleb, mezclar.
- # Por último añadir la floured mincemeats, mezcla de una cuchara para difundir en todo el mundo.
- # Vierta la mezcla en el horno engrasados y floured bandeja.
- # En el horno de los 175 C horno durante 45 minutos.

Nota: Flouring la mincemeats les impide caer.