



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

Pastel de harina de maíz con queso

Misirunlu Peynirli Kek



2 huevos
1 vaso de harina de maíz
2 vaso de harina
1 vaso de leche
1 vaso de yogur
1/2 vaso de aceite de girasol
1/2 cucharadita de sal
1 paquete de levadura en polvo
Manojo de eneldo la mitad
La mitad de un pequeño cubo de queso feta
1 cucharadita de pimentón en polvo

- # Mash el queso, agregar eneldo finamente en rodajas y pimienta roja en polvo en ella. Mezclar bien y ponerlo a un lado.
- # Descanso los huevos en un cuenco profundo. Añadir el yogur, la leche y el aceite vegetal sobre el mismo. Mezcla por un tiempo.
- # Añadir la harina de maíz, harina, polvo de hornear y la sal en ella. Mezcle esta mezcla, hasta que se suaviza totalmente.
- # Vierta la mitad de la torta de la mezcla en la bandeja de hornear engrasada. Coloque la mezcla de queso sobre la torta de mezcla en el molde. Vierta el resto de la torta de mezcla sobre la capa de queso.
- # Ponga el molde en el horno, precalentado que es 170 C, y hornear el pastel, hasta que crece y se convierte en rojo.
- # Descanso durante 10 minutos, después de haber retirado de la estufa. Entonces, que invertir más de un plato de servicio.

Nota: El uso de un gran pastel sin molde, se recomienda para cocinar esta torta.