



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Torta con Farina di Mais e con Formaggio

Mısır unlu Peynirli Kek



2 uova
2 bicchieri farina di mais
2 bicchieri di farina
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere olio di girasole
Mezzo cucchiaino di sale
1 bustina di lievito in polvere
Mezzo mazzetto di aneto
Mezzo scatolino di formaggio a bianco
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

Formaggio si pesta, e sopra si mette aneto macinato e peperoncino si mescolano bene e si lascia ad una parte.
Si mettono uova, yogurt, latte, olio vegetale in una ciotola e si mescolano con miscelatore.
Sopra si aggiungono farina di mais, farina, lievito in polvere e sale. E si mescola bene.
La metà di miscelata si mette nello stampo di e sopra si mette la miscelata poi sopra si mette l'altra metà .
Poi la torta si mette nel forno riscaldato a 170 gradi e si cucina finché si arrossiscono.
Dopo aver tolto dal forno si inverte nel piatto da servire.

Nota: Nella preparazione di questa torta si preferisce di usare lo stampo di torta con tubo.