



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Абрикосовый кекс

Kayısılı Kek



20 шт. сухих абрикосов (курага)
2 яйца
1 стакан сахара
350 гр. нежирной брынзы
½ стакана подслн. масла
½ стакана молока
1 горсть грецких орехов
2 стакана муки
1 пакет ванилина
1 пакет разрыхлителя

- # На ночь замочить порезанную маленькими квадратиками брынзу в большом количестве воды.
- # На следующий день выложить сыр в сито, дать стечь около часа, затем потереть на терке.
- # В чашке взбить сахар и яйца, пока растворится сахар.
- # Добавить тертый сыр, молоко и подслн. масло, взбивать до однородной массы.
- # Затем добавить просеянную муку, ванилин, разрыхлитель, хорошо перемешать.
- # В последнюю очередь добавить мелко порезанную курагу и раздробленные орехи, деревянной ложкой хорошо все перемешать.
- # В смазанную маслом форму для кексов вылить тесто и печь в заранее разогретой до 185 градусов духовке 40-45 минут.
- # Достать из духовки, дать немного остыть и выложить на сервистную тарелку перевернув.

Вкус сыра в кексе будет не заметен, но даст мягкую, нежную консистенцию.