



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

Манник

İrmikli Kek



2 яйца
1 стакан сахара
1 стакан манной крупы
1,5 стакана муки
½ стакана подслн. масла
½ стакана молока
½ стакана йогурта (не сладкого)
½ стакана изюма без косточек
1 пакет разрыхлителя
1 ч. л. корицы
2 средних яблока

- # В чашке взбить до состояния белой массы яйца и сахар.
- # Добавить молоко, йогурт и масло, немного взбить, затем добавить манную крупу, просеянную муку, разрыхлитель и корицу. Все хорошо перемешать.
- # После этого добавить потертые на крупной терке яблоки, хорошо перемешать ложкой.
- # В последнюю очередь добавить изюм, перемешать.
- # Выложить тесто в смазанную маслом форму для кексов, печь в заранее разогретой до 175 градусов духовке.
- # Достав, дать остыть 10 минут и выложить в сервировочную тарелку перевернув.

Яблоки способствуют мягкости и воздушности манника.