



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

## Летний фруктовый кекс

Yaz Meyveli Kek



3 яйца  
1,5 стакана сахара  
3,5 стакана муки  
 $\frac{3}{4}$  стакана масла  
1 стакан йогурта  
1 ч. л. корицы  
1 ч. л. кунжута  
Цедра одного лимона  
1 пакет ванилина  
1 пакет разрыхлителя  
Для начинки:  
2 шт. груши  
1 крупное яблоко  
1 персик  
1 ст. л. сахарной пудры  
1 ч. л. кунжута

- # Фрукты очистить от кожуры, потереть на терке, добавить сахарную пудру, кунжут, перемешать и отставить в сторону.
- # В чашке взбить яйца и сахар до белой массы.
- # Добавить йогурт, масло, цедру лимона, корицу и ванилин, немного взбить.
- # Затем добавить просеянную муку, разрыхлитель и кунжут. Взбивать до однородной массы. ( В это время включить духовку и отрегулировать на 180 градусов).
- # Форму со съемными краями для кексов смазать маслом и выложить туда тесто. Сверху выложить фрукты и аккуратно распределить по поверхности.
- # Печь в духовке 1 час 10 минут. Когда остынет вытащить из формы.

При нарезке фруктов выделяется сок, поэтому кекс следует печь дольше.