



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

Сырные кексики

Kağıtta Peynirli Kek



2 яйца
¾ стакана масла
1 стакан йогурта (не сладкого)
300 гр. брынзы
1 пакет разрыхлителя
8-10 веточек петрушки
2 стакана муки
0,5 ч. л. соли
Для украшения:
1 ч. л. чернушки

- # Сыр хорошо размять вилкой, петрушку мелко порубить и отставить в сторону.
- # В глубокой чашке взбить до однородной массы яйца, йогурт и масло.
- # Добавить просеянную муку, разрыхлитель, сыр, соль и петрушку, хорошо взбить.
- # На противень выложить бумажные формочки для кексов (16-18 шт.)
- Выложить тесто в формочки заполнив до половины.
- # Посыпать чернушкой.
- # Поставить в заранее разогретую до 175 градусов духовку, запекать до готовности.
- # Подавать теплыми.

В эти кексики по желанию можно добавить петрушку, высушеннную или свежую мелко порубленную мяту.