



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

Рисовый кекс с медом

Ballı Piringli Kek



3 яйца
1 стакан меда
0,5 стакана риса
0,5 стакана изюма
0,5 стакана кокосовой стружки
 $\frac{3}{4}$ стакана подслн. масла
1 стакан молока
1 пачка ванилина
1 пачка разрыхлителя
2,5 стакана муки

- # Рис помыть, залить 1,5 стаканами воды и варить на медленном огне пока выкипит жидкость.
- # Яйца и мед взбивать в глубокой чашке пока изменится цвет.
- # Добавить масло и молоко, взбивать еще некоторое время.
- # Затем добавить кокосовую стружку, рис, ванилин, муку и разрыхлитель.
- # Все хорошо перемешать и в конце добавить изюм.
- # Форму смазать маслом и вылить тесто. Поставить в недолго разогретую до 170 градусов духовку, печь примерно 1 час.
- # Когда остынет перевернуть на тарелку.

В тесто добавляем мед, там содержится натуральный сахар, но если кекс покажется не сладким, в тесто можно добавить 0,5 стакана сахара.