



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

---

## Кекс с кунжутными семечками

Susamlı Kek



2 яйца  
1 стакан сахарной пудры  
0,5 стакана растит. масла  
0,5 стакана йогурта  
0,5 стакана изюма  
0,5 стакана измельченного миндаля  
1 ст.л. кунжутных семечек  
1 пачка разрыхлителя  
1 пачка ванилина  
2 стакана муки  
Смазать сверху:  
1 ст.л. маргарина  
0,5 стакана кунжутных семечек

- # Форму для выпечки смазать маргарином и посыпать кунжутом.
- # Взбить до бела яйца и сахар, добавить йогурт и масло, взбить.
- # Добавить муку, ванилин, разрыхлитель, перемешать. Затем добавить изюм, кунжут и миндаль, перемешать ложкой.
- # Вылить тесто в форму и поставить в разогретую до 170 градусов духовку на 35-40 минут.
- # Достать из духовки, оставить на 20 минут, затем перевернув выложить на блюдо.

Вместо кунжутных семечек форму можно посыпать измельченным фундуком, миндалем или фисташками.