



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

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.