



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

Пирог из тыквы

Balkabaklı Kek



3 яйца
6 ст.л. сахарной пудры
1 стакан йогурта
0,5 стакана растит. масла
1 пакетик разрыхлителя
1 ч.л. корицы
1 ст.л. кокосовой стружки
1 стакан грецких орехов
350-400 гр. тыквы
2 стакана муки

- # Тыкву потереть на крупной терке.
- # Яйца взбить с сахаром до белой пены, добавить йогурт и растит. масло, взбить.
- # Затем добавить тыкву, муку, разрыхлитель, кокосовую стружку и корицу, взбивать еще некоторое время.
- # Последними добавить грецкие орехи, перемешать деревянной ложкой.
- # Выложить тесто в смазанную маслом форму, поставить в разогретую до 170 градусов духовку на 50 минут.
- # Достать из духовки и через 10 минут перевернуть на блюдо.

Вместо тыквы(в такой же пропорции) можно использовать груши, морковь или яблоки.