



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

---

## Апельсиновые Кексы

Kağıtta Portakallı Kek



2 яйца  
2 стакана муки  
1 апельсин  
1 стакан сахара  
1 стакан раст.масла  
10 гр.сода  
Пол стакана сахара для апельсина  
Пол стакана не сладкого йогурта  
24 бумажных формочек

- # Апельсиновую корку натереть на тёрке,апельсин очистить от белой кожицы и сделать пюре.
- # Тёртую апельсиновую корку и пюре засыпать пол стаканом сахара,дать настояться 30минут.
- # Яйца и 1 стакан сахара хорошо взбить.
- # Добавить раст.масло,йогурт,муку,соду,хорошо перемешать.
- # Добавить апельс.корку и пюре.
- # На противень выложить бумажн.формочки,в каждую налить тесто(не до краёв).
- # Запекать 40минут,при температуре 175.
- # Дать немного настояться и подавать к столу.

Если нет бумажных формочек, тесто для кекса можно залить в тефлоновую или силиконовую маслянную форму.