



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

---

## Кекс с Апельсиновым Сиропом

Portakal Şerbetli Kek



2 яйца  
¼ стакана апельсинового сока  
Пол стакана сахарной пудры  
Пол стакана раст.масла  
1 пакетик разрыхлителя  
¾ стакана муки  
1 стол.ложка не сладкого йогурта  
Для Сиропа:  
1 стакана апельсинового сока  
Пол стакана сахара

# Яйца и сахар взбить миксером до получения белой, однородной массы, добавить апельсиновый сок, раст.масло, просеянную муку, разрыхлитель и йогурт, хорошо взбить.

# Форму для кекса смазать маслом, жидкое тесто залить в форму. Запекать 30-35 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 175.

# Приготовить сироп : Апельсиновый сок с сахаром довести до кипения, снять с огня и остудить.

# Готовый кекс достать из духовки, через 3 минуты на кекс полить сироп.

Когда кекс пропитается, нужно перевернуть его на серв.тарелку.

# Через 2 часа кекс порезать на кусочки и подавать к столу.

В сироп можно добавить натёртую апельсиновую корочку.