



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

Кекс из Кукурузной Муки, с Творогом

Misirunlu Peynirli Kek



2 яйца
1 стакан кукурузной муки
2 стакана пшен.муки
1 стакан молока
1 стакан не сладкого йогурта
Пол стакана раст.масла
Пол чайн.ложки соли
1 пакетик разрыхлителя
Пол пучка укропа
Пол стакана творога
1 чайн.ложка красн.молот.перца

- # Творог, мелко рубленный укроп, красн.молот.перец перемешать.
- # В другой посуде : яйца, йогурт, молоко, раст.масло взбить миксером.
- # Добавить кукурузную и пшеничн. муку, разрыхлитель, соль, хорошо помешать.
- # В смазанную маслом форму налить половину жидкого теста, с верху положить твороженную массу и затем залить оставшееся жидкое тесто.
- # Кекс запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 170.
- # Достать из духовки, через 10 минут перевернуть на серв.тарелку.

Этот кекс желательно запекать в форме со съёмными краями.