Dolce Kakli

Kaklı Tatlı

1 bicchiere di uva secche
1 bicchierino di gelso secchi
1 bicchierino di prugna secche
10 albicocche secche
6 fichi secchi
1 bicchiere di zucchero
4 cucchiai amido di grano
4 bicchieri d'acqua
Per la sopra;
2 cucchiai di nocciole pestati

I frutti secchi si mettono nell'acqua da una notte prima.
Il giorno dopo si levano dall'acqua, prugna albicocche fichi si tagliano in piccole. Uva e gelsi non si tagliano.
In una pentola si mettono l'acqua zucchero ed amido. Si miscelano per non diventarsi rotondi.
Poi pentola si inserisce sul fuoco medio e cucina con Michelle are finché diventano bene transparente.
Quando arriva alla coerenza si aggiungono i frutti secchi e cucinano insieme ancora per 10 minuti.
Poi dolce preparate si condivide nelle casse e dopo si mettono nello frigo dopo aver freddati alla sopra si pizzica nocciole e servirsi.

Nota: In Anatolia dicono "kak" le frutte secche. Questo dolce si può preparare con qualsiasi frutte.