



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Con torta seca de albaricoque

Kaklı Kek



2 huevos
1/3 vaso de aceite vegetal
1/3 vaso de yogur
1 vaso de azúcar granulada
2 vaso de harina
2 cucharadas de pasas
15 albaricoques secos
5 higos secos
1 cucharada de las guindas secas
1 cucharada de ciruelas secas
1 paquete de vainilla
1 paquete de polvo de hornear

- # Batir la mezcla de huevos y azúcar granulado hasta que la mezcla se convierte en blanco.
- # Añadir el aceite vegetal y yogur en él y bata por un tiempo más.
- # Añadir la harina, vainilla y polvo de hornear en él, y mezclar hasta que smoothens.
- # Quitar las semillas de los frutos secos, dados en la igualdad de tamaños, la harina y añadir en la mezcla de pastel.
- # Mezclar la mezcla hasta que todas las frutas repartidas en la mezcla total.
- # Vierta la mezcla en el molde engrasado pastel. Hornear con 356 F por 45 minutos en el horno.
- # Descanso por un tiempo, y luego invertirla en una placa de servicio y servir.

Nota: Flouring los frutos es para evitar que los frutos a hundirse hasta el fondo.