



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Gâteau Au Semoule

İrmikli Kek



2 œufs
1 tasse de sucre granulé
1 tasse de semoule
1,5 tasses de farine
1 tasse à thé d'huile végétale
1 tasse à thé de lait
1 tasse à thé de yaourt
1 tasse à thé de raisins secs
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de cannelle
2 pommes moyennes

- # Mettez dans un bol creux, du sucre et des œufs. Mélangez jusqu'à qu'ils deviennent blanc.
- # Rajoutez du lait, du yaourt et de l'huile. Mélangez un petit moment puis rajoutez de la semoule, de la farine, de la levure et de la cannelle. Mélangez l'ensemble.
- # Puis rajoutez les pommes râpés avec la partie large du râpe. Étalez la pomme dans tous le mélange puis mélangez.
- # Enfin rajoutez du raisin sec lavé et farinée. Mélangez avec une cuillère.
- # Versez le mélange dans un plat de gâteau troué du milieu. Laissez cuire au four préchauffé à 175 degré jusqu'à qu'il gonfle.
- # Laissez reposer le gâteau sorti du four pendant 10 minutes puis tournez à l'envers sur une assiette.

N-B; La pomme permet de faire gonfler la semoule et de ramollir le gâteau.