



Gâteau Aux Abricots Secs

Kuru Kayısı Kek



3 œufs
1,5 tasses de sucre granulé
15 morceaux d'abricots secs
1 tasse à thé d'huile de tournesol
1 cuillère à soupe de margarine
1 tasse de yaourt
2,5 tasses de farine
1 paquet de vanille
1 sachet de levure chimique

- # Coupez les abricots secs en petit morceaux. Mélangez avec une poignée de farine et laissez de côté.
- # Mettez dans un bol creux, du sucre granulé et des œufs. Mélangez jusqu'à que le sucre fond.
- # Rajoutez de la margarine, de l'huile de tournesol et du yaourt. Mélangez un petit moment.
- # Puis rajoutez de la farine, de la levure et de la vanille. Mélangez un petit moment.
- # Enfin rajoutez les abricots secs. Mélangez en étalant dans toute la pâte.
- # Versez le mélange dans un plat de gâteau. Placez au four préchauffé à 180 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade. (50-55 minutes)
- # Quand e gâteau devient tiède, coupez et servez.

N-B; Il est conseillé d'utiliser des abricots séché de Malatya.