



Dessert Kakli

Kaklı Tatlı



1 tasse de raisins secs
1 tasse de mûrier sec
1 tasse de prune sec
10 abricots secs
6 figes sèches
1 tasse de sucre granulé
4 cuillères à soupe de fécule de maïs
4 tasses d'eau
Pour la surface ;
2 cuillères à soupe de noix concassées

Mouillez les fruits secs dès la veille.

Le lendemain, retirez du feu, coupez les prunes, figes et abricots très petit. Vous n'avez pas besoin de couper les raisins et les mûriers.

Mettez dans une casserole, de l'eau fraîche, du sucre et du fécule de maïs. Mélangez l'ensemble.

Placez la casserole à moyenne température puis mélangez régulièrement jusqu'à que le mélange devient fin.

Quand le mélange est à point, rajoutez les fruits secs puis laissez cuire encore 10 minutes.

Partagez le dessert dans les bols. Laissez refroidir au réfrigérateur, puis servez en décorant avec des noisettes.

N-B; Dans l'anatolie, les fruits secs se nomment "Kak". Vous pouvez préparer ce dessert avec n'importe quel kak que vous voulez.