



## Dessert Kakli

Kaklı Tatlı



1 tasse de raisins secs  
1 tasse de mûrier sec  
1 tasse de prune sec  
10 abricots secs  
6 figues sèches  
1 tasse de sucre granulé  
4 cuillères à soupe de féculle 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, figues 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 féculle 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.