



## Gâteau Kak

Kaklı Kek



2 œufs  
1 tasse à thé de d'huile végétale  
1 tasse à thé de yaourt  
1 tasse de sucre granulé  
2 tasses de farine  
1 tasse à café de raisin sec  
15 abricots secs  
5 figues sèches  
½ tasse à café de cerise sec  
½ tasse à café de prune sec  
1 paquet de vanille  
1 paquet de bicarbonate de soude

- # Mélangez le sucre et les œufs jusqu'à qu'elle devient blanc.
- # Rajoutez dessus de l'huile et du yaourt puis continuer à mélanger.
- # Rajoutez de la farine, de la vanille et du bicarbonate puis mélangez jusqu'à qu'elle devient lisse.
- # Dénoyautez les fruits qui contient des noyaux, coupez les fruits de la même grandeur, trempez dans la farine puis rajoutez dans le mélange.
- # Mélangez jusqu'à que les fruits s'étale dans tous le mélange.
- # Versez le mélange dans un plat de gâteau. Placez au four à 180 degrés pendant 45 minutes.
- # Laissez reposer, tournez sur une assiette puis servez.

N-B : Le trempage des fruits secs dans la farine empêche les fruits de coller sur le plat.