



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Torta con Abicocca

Kayısıli Kek



20 albicocche secche  
2 uova  
1 bicchiere zucchero  
1 pezzo di formaggio  
Mezzo bicchiere d'olio vegtale  
Mezzo bicchiere di latte  
1 manciata di noce  
2 bicchieri di farina  
1 pacco di vaniglia  
1 pacco di lievito in polvere

- # Una notte prma il formaggio si taglia e si bagna.
- # Si filtra il gorno dopo e poi si filtra circa 1 oretta e poi si grattugia.
- # In una ciotola profonda si mettono zucchero ed uova poi si mescolano con miscelatore finchè diventano bianchi.
- # sopra si aggiungono formaggio grattugiato, latte ed olio vegetale ppoi si mescolano bene .
- # Poi nella miscelata si aggiungono farina, vaniglia, lievito in polvere e si mescolano .
- # L'ultimamente si aggiunge albicocche macinate, e si aggiunge noce.Poi con cucchiaino si mescolano tutti imateriali.
- # Poi la miscelata di torta si svuota nello stampo di torta oliata. e poi si mette nel forno riscaldato a 185 gradi circa 40 - 45 minuti .
- # Dopo aver tolto dal forno si inverte e si servirsi dopo aver fredda.