



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

---

## Torta con Semolina

İrmikli Kek



2 uova  
1 bicchiere di zucchero  
1 bicchiere di semoline  
1,5 bicchieri di farina  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1 bicchierino di latte  
1 bicchierino di yogurt  
1 bicchierino di uva secca senza semi  
1 bustina di lievito in polvere  
1 cucchiaino di cannella  
2 mele medie

- # In una ciotola profonda uova e zucchero si mescolano bene finchè diventano bianchi.
- # Sopra si aggiungono latte, olio vegetale e yogurt. Dopo aver miscelato per un ' pò si aggiungono semolino , farina , lievito polverante e si rimescolano.
- # Poi si aggiunge la mela grattugiato e si mescola bene .
- # L'ultimamente si aggiunge uva lavata.
- # La miscelata si svuota nello stampo di torta oliata e poi si inserisce nel forno riscaldato a 175 gradi si cucina finchè la sopra si arrossisce.
- # Dopo aver tolto dal forno si fresca circa per 10 minuti e poi si servirsi.

Nota: Mela serve per gonfiarsi semolino e per avere la torta morbida.