



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

---

## Dolce Kakli

Kaklı Tatlı



1 bicchiere di uva secche  
1 bicchierino di gelso secchi  
1 bicchierino di prugna secche  
10 albicocche secche  
6 fichi secchi  
1 bicchiere di zucchero  
4 cucchiaini amido di grano  
4 bicchieri d'acqua  
Per la sopra;  
2 cucchiaini di nocciole pestati

# I frutti secchi si mettono nell'acqua da una notte prima.  
# Il giorno dopo si levano dall'acqua, prugna albicocche fichi si tagliano in piccole. Uva e gelsi non si tagliano.  
# In una pentola si mettono l'acqua zucchero ed amido. Si miscelano per non diventarsi rotondi.  
# Poi pentola si inserisce sul fuoco medio e cucina con Michelle are finché diventano bene trasparente.  
# Quando arriva alla coerenza si aggiungono i frutti secchi e cucinano insieme ancora per 10 minuti.  
# Poi dolce preparate si condivide nelle casse e dopo si mettono nello frigo dopo aver freddati alla sopra si pizzica nocciole e servirsi.

**Nota:** In Anatolia dicono “kak” le frutta secche. Questo dolce si può preparare con qualsiasi frutta.