



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

---

## Torta con Sesamo

Susamli Kek



2 uova  
1 bicchiere di zucchero semolato  
1 bicchiere di olio vegetale  
1 bicchiere di yogurt  
1 bicchierino di uva secca  
1 bicchierino di mandorle pestate  
1 cucchiaio di sesamo  
1 bustina di lievito in polvere  
1 bustina di vaniglia  
2 bicchieri di farina  
Per la sopra;  
1 cucchiaio di margarina  
1 bicchierino di sesamo

- # In uno stampo di torta si oia e poi si pizzica il sesamo così picicano bene.
- # Nella ciotola da miscelare si aggiungono uova zucchero poi si miscelano bene finché diventano liscia.
- # Poi si aggiungono yogurt ed olio vegetale si miscelano ancora per un po.
- # Alla sopra si aggiunge farina setacciata vaniglia lievito in polvere e si miscelano.
- # Ultimamente si aggiungono mandorle sesmo ed uva. Si miscelano con cucchiaio.
- # Miscelata di torta si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi e si cucina circa per 35 - 40 minuti .
- # Poi si leva dal forno e si lascia afrescare per 20 minuti. Dopo si inverte nel piatto da servire.

**Nota:** Con lo stesso modo si possono usarw anche pistacchi, mandorle, nocciole.