



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

Torta di Pentola

Tencere Keki



3 uove
1 bicchiere zucchero semolato
1 bicchiere di yogurt
2 cucchiari di burro
1 bicchiere di uva secche
1 pacco di lievito in polvere
1 bustina di vaniglia
2 bicchieri di farina

- # Il burro si scioglie. Poi lo stampo di torta si oia bene.
- # Nella ciotola profondo si mettono i materiali.
- # Poi si miscelano bene con il.miscelatore.
- # Poi si aggiungono uovo e burro si rimiscelano perfettamente.
- # Ultimamente si aggiungono le uove miscelato con uve secche. Si miscelano con il cucchiaino legno.
- # La miscelata preparata si svuota nello stampo e si liscia bene. Poi si coperta il coperchio.
- # Poi si inserisce sul fuoco basso e si cucina circa per 1 ora. (può essere circa 70 minuti anche).
- # Dopo aver cucinato si mette nel piatto servire e servirsi dopo 15 minuti.

Nota: Sopra di questa torta non si arrossisce.