



Torta con Kakli

Kaklı Kek



2 uova
1 bicchierino di yogurt
1 bicchiere di zucchero
2 bicchieri di farina
1 tazzina di caffè uve secche
15 albicocche secche
5 fichi secchi
Mezza tazzina di caffè visciole secche
Mezza tazzina di prugne secche
1 pacco di vaniglia
1 pacco di polvere lievitante

- # Uova e zucchero si miscelano finchè prendono il colore bianco .
- # Sopra si aggiungono olio e yogurt e si continua ancora per un pò.
- # Poi si aggiungono farina, polvere lievitante e vaniglia si miscelano finchè arriva la coerenza lisca.
- # Si prendono i semi delle frutte secche poi tutti i frutti si taglano nelle stesse grandezze. Dopo farinate si aggiungono nell'amiscola di torta.
- # Si miscela bene che mescolano tutte le frutte.
- # La miscela poi si svuota nella pan di torta oliata. Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 45 minuti.
- # Si riposa per un pò e poi si inverte e servirsi.

Nota: Il motivo di farinarsi delle frutte secche è di non scendere sotto della miscela di torta.