



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

---

## 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 seche  
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 frutta secche poi tutti i frutti si tagliano nelle stesse grandezze. Dopo farinate si aggiungono nell amiscela di torta.
- # Si miscela bene che mescolano tutte le frutta.
- # 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 frutta secche è di non scendere sotto della miscela di torta.