



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

---

## Torta con Noccioline

Kuruyemişli Kek



2 uove  
1 cucchiaio di burro  
1 bicchierino olio d'oliva  
1 bicchiere di zucchero a velo  
1 bicchiere di latte  
2,5 bicchieri di farina  
1 bustina di vaniglia  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
1 bicchierino di uva secca senza semi  
1 bicchierino di arachidi  
Mezzo bicchierino di mandorle  
Mezzo bicchierino di noce  
Mezzo bicchierino di noccioline  
Mezzo bicchierino di ceci arrossito in salata

- # Primamente uva secca si bagna nell'acqua. Poi si pestano mandorle, noce e noccioline . Ceci arrossito si pesta e diventa in polvere.
- # In una ciotola profonda si mettono uova , zucchero a velo. Si mescolano con miscelatore finchè diventano bianco.
- # Nela miscelata si aggiunge burro sciolto e si mescolano finchè il burro si scioglie.
- # Sopra si aggiungono vaniglia, lievito in polvere e metà della farina si mescolano per qualche volta poi si aggiunge l'altra metà di farina.
- # Nell'impasto prima mandorle poi noccioline, arachide si aggiungono e poi si mescolano con cucchiaio poi si sggiungono uva filtrato dall'acqua e poi ceci polverato e noce rimescolano
- # L'impasto preparato si svuota nello stampo di torta .
- # Poi si mette nel forno riscaldato a 175 gradi e si cucina finchè si gonfia e si divide in due pezzi.
- # Poi la torta si leva dallo stapo, servirsi in fettato.

**Nota:** Nella preparazione si usa poco olio perchè le noccioline hanno olio abbastanza.