



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

---

## Torta con Fico Fresco

Taze İncirli Kek



3 uova  
1,5 bicchieri di zucchero a velo  
4 fichi  
1 mela  
1 bicchiere uva senza semi  
2 cucchiaini di burro  
1 bicchiere di latte  
1 bustina di lievito in polvere  
1 bustina di vaniglia  
1 bicchierino di cannella  
3,5 bicchieri di farina

# In una ciotola si mettono uova e zucchero a velo e si mescolano e sopra si mette il burro sciolto si aggiunge latte e poi si mescolano.

# Sopra si aggiungono farina, lievito in polvere, farina, cannella e vaniglia, si mescolano finché si diventa perfettamente.

# In questo momento si sbuciano i fichi e si tagliano in cubo. Si sbuciano le mele e si tagliano anche quelle e si puliscono le uve.

# Nel impasto di torta si aggiungono mele e fichi e si mescolano con cucchiaino e si svuota nello stampo di torta oliato.

# Poi la torta si inserisce nel forno riscaldato a 175 gradi e si cucina circa per 50 - 55 minuti.

# Si inverte dopo aver freddato e si fettano.

**Nota:** Per tenersi fresche le verdure dopo aver tagliato si usano subito nella preparazione di torta.