



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VE İNCİRLİ PANKEK

1 kup un
1 kup süt
Tuz
4 yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya özütü (istenirse)
1 çorba kaşığı yağ
5-6 adet incir
8-10 adet temizlenmiş ceviz
Servis için:
Pudra şekeri ya da baharatlı bal, taze nane yaprakları

Öncelikle fırını 200 dereceye ayarlayın ve iyice ısıtın. Pişirme yapacağınız tava ya da fırın kabına yağı koyup pancake hamurunuzu hazırlarken ısınması için sıcak fırında bekletin.

İncirleri dört parçaya bölün ve kenarda bekletin.

Derin bir kasede un, tuz, süt, yumurtayı ve vanilya özütünü (kullanırsanız) pürüzsüz bir hamur haline gelene kadar elle çırpın.

Hazırladığınız hamurun tamamını (eğer 24-26 cm'lik tava kullanacaksanız) fırında ısıttığınız sıcak tavaya boşaltın istediğiniz miktarda incir ve cevizi içine yerleştirin ve fırın ayarınıza göre 10-20 dakika arasında altın rengi (hatta yer yer kahverengi) olana kadar pişirin.

Hamur birden tavanın yanlarından kabarıp hoş bir görüntüye kavuşacak. Fırından çıkardıktan sonra biraz inse de o güzel görüntüsünü kaybetmiyor.

Eğer birer kişilik porsiyonlarda hazırlamak isterseniz 15-16 cm'lik kalıplara (kalıplar yine yağlanacak ve fırında ısınacak) paylaşın ve yine aynı şekilde incir ve cevizleri ekleyip fırında pişirin. Tek kişi için tam kararında bir porsiyon. Hatta yanında başka bir şeyler varsa iki kişi rahatlıkla paylaşabilirsiniz.

Fırından çıkardıktan sonra birkaç dakika fazla sıcaklığının gitmesini bekleyip taze nane yaprakları ve dilediğiniz kadar pudra şekeri serperek pişirdiğiniz tavada servis edin.