



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI İNCİRLİ KEK

3 adet yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
10 adet kuru incir
Yarım paket eritilmiş tereyağı
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Üzeri için:
1 paket bitter çikolata
1 tatlı kaşığı tereyağı

Çukur bir kabın içinde yumurta ve şeker çırpılır. Üzerine tereyağı, yoğurt eklenir. Kısa süre karıştırdıktan sonra kakao, vanilya, kabartma tozu ve un eklenir. En son çok ufak doğranmış incir katılır, karıştırılır ve yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra ters çevrilir. Çikolata ve tereyağı küçük bir kaba konur. Çok kısık ateşte karıştırarak eritilir. Kekin üzerine gezdirilir. Çikolata kuruyunca servise sunulabilir.

Not: İncirin içeriği doğal şeker nedeniyle keke az miktarda şeker eklenmiştir.