



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI VE İNCİRLİ KEK

150 gram şeker  
75 gram un  
2 yumurta  
1/2 paket margarin  
100 gram çekilmiş fındık  
50 gram file fındık  
1 paket kabartma tozu  
2 yemek kaşığı bal  
8-10 incir

Oda sıcaklığındaki yağ ile şekeri karıştırıyoruz. Başka bir kaptaki yumurtaları çırpıyoruz. Başka bir kaptaki un, çekilmiş fındık ve kabartma tozunu karıştırıyoruz. En son bu karışımları birbirine karıştırıyoruz. Önceden 180 derece ısıtılmış fırına koyuyoruz. 10 dakika sonra keki dışarı alıp üstüne ikiye bölünmüş incirleri ve file fındıkları koyuyoruz. Yaklaşık 40 dakika daha fırında kalıyor. Fırından çıkarınca üzerine balı da döküyoruz. Kekimiz hazır.