



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İNCİRLİ CEVİZLİ KALP KEK

- 14 tane incir
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- 3 tane yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 125 gr sana hamurışı (eritilmiş)
- 2 bardak un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz

İncir suda bekletilir. yumuşayan incirler bir kabin içine konur. Margarin eritilir şeker ve incir kavrulur içine çekilmiş ceviz konur,kalıbın altına konur. K için yumurta ve şeker iyice karıştırılır. eritilmiş margarin, un, kabartma tozu, ceviz karıştırılır. Kalıptaki incirlerin üzerine dökülür, orta ısı fırında pişirilir.

