



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİR VE TARÇINLI KEK

Yarım su bardağı pudra şekeri  
4 adet yumurta  
3 su bardağı un  
12 adet kuru incir  
Yarım yemek kaşığı tarçın  
1 su bardağı süt  
Yarım çay bardağı fındık yağı  
1 paket kabartma tozu

Öncelikle kuru incirleri suda bekletip yumuşatıyoruz. Minik minik doğruyoruz. Yumurta, şeker, yağ ve sütü iyice çırpıyoruz. Un, tarçın ve kabartma tozunu eleyerek ilave ediyoruz. Son olarak incirleri ilave edip karıştırıyoruz. Yağlayıp unladığımız bir kek kalıbına alıyoruz. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında pişiriyoruz.