



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİR REÇELLİ TARÇINLI KEK

4 su bardağı un  
1 su bardağı süt  
2 yumurta  
2 paket kabartma tozu ve vanilya  
200 gr margarin  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı incir reçeli  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı anason

Boş bir kaba sütü dökelim ardından yumurta ve çırpıma başlayalım sırayla toz şeker kabartma tozu ve vanilya margarin tarçın ekleyelim iyice çırpalım son olarak anason ve azar azar unu ilave edip çırpalım macun kıvamına gelince yağlanmış fırın kabına hamurun yarısını dökelim üzerine incir reçeli dökelim ardından geri kalan hamuru döküp fırına verelim.