



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ CEVİZLİ TATLI

6 adet kuru incir
1 su bardağı kırılmış ceviz
1 su bardağı toz şeker
1.5 su bardağı un
3 yumurta
1 paket kabartma tozu
1.5 su bardağı su
1 yemek kaşığı nescafe
Yarım su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı un
1 litre süt
5 yemek kaşığı tozşeker
100 gram margarin
1 paket krem şanti

Yumurta şeker un çırpılır kabartma tozu eklenir ceviz ve incir katılır 185 derece fırında pişirilir. Şerbeti için 1.5 su bardağı su, nescafe, yarım su bardağı şeker karıştırılır ateşte değil şeker eriyene kadar pişirmeden yani, bu arada kreması için süte nişasta un şeker katılır ocağa konur pişirilir kaynadıktan sonra margarin eklenir ocaktan indirilir ılınınca krem şanti eklenir çırpılır, pişen kek sıcakken üzerine soğuk yapılan şerbet dökülür çektikten sonra üzerine pişirilen krema dökülür ve damla çikolatayla isteğe göre süslenir.