



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ HAVUÇLU KEK

150 gram tereyağı
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı kakao
2 adet havuç
10 adet taze incir
2 adet karanfil tozu

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekerini 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırmaya devam edin. 1 su bardağı sütü de ekleyip karıştırmaya devam edin. Rendelenmiş havuçları ve kabukları soyulmuş taze inciri de mutfak robotundan geçirip püre haline getirin. Bu karışımı da kek harcının içine boşaltın. İstenirse içine kıyılmış ceviz ve tarçın da ekleyebilirsiniz. Bu şekilde hazırladığınız kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın ve 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız kekin üzerine istenirse az süt dökülebilir.