



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ KAYISILI KEK

3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1 bardak pudra şekeri
5,5 kahve fincanı un
1 kahve fincanı kayısı kurusu
2 kahve fincanı badem içi
1,5 kahve fincanı şam fıstığı
1 çay bardağı sultani üzüm
6 yumurta
2 çay kaşığı kabartma tozu
3 tane kuru incir

İncir ve kayisılar küçük küçük doğranır. İç kabukları çıkarılmış badem, üzüm, şam fıstığı ilâve edilir, hepsi iyice karıştırılır. Sonra bir tencereye yumuşatılıp krem haline getirilmiş yağ ve şeker koyulup telle 8 - 10 dakika çırpılır. Sonra da 3 yumurtanın sadece sarısı teker teker ilâve edilir. (Yumurta sarılarının önce biri koyulur, iyice karışıp hallolduktan sonra ikincisi koyulur) öbür 3 yumurtanın gene tek tek olmak üzere tamamı ilâve edilir. Telle hızlıca çırpılarak yumurtalar şekerli yağa karıştırılır. Sonra kabartma tozu ve un ilâve edilip karıştırılarak birbirine halledilir. Bu hamur, içi hafifçe yağlanıp unlanmış uzun kek kabına dökülür. Orta fırında bir saat pişirilip çıkarılır. Soğuduktan sonra dilim dilim kesilip servis yapılır.