



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİRLİ KEK

2 yumurta
6 adet kuru incir
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1.5 su bardağı tozşeker
1.5 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 paket margarin
kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın

Kuru incirleri çukur bir kaba doğrayın. Üzerine oda sıcaklığında ki margarini, kabartma tozunu ve kaynatılmış tozu ilave edip 10 dakika bekletin. Bu karışıma yumurtaları, tozşekeri, tarçını, unu ve cevizi ekleyip tümünü mikserle çırpın. Karışımı yağlanmış bir kalıba dökün.

170 derece ısıtılmış fırında üzeri kıza-rıncaya kadar 30 dakika pişirin. Kekin piştiğini anlamak için bir kürdanı kekin ortasına batırın.

Hamurun kürdana yapışmaması kekin pişmiş olduğu anlamına gelmektedir. Soğuyunca servis yapabilirsiniz.