



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİRLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
8-10 adet kuru incir
3 su bardağı un

Şeker ve yumurta mikserle iyice çırpılır. Üzerine süt, yağ eklenir, az karıştırılır. Daha sonra elenmiş un, kabartma tozu ve tarçın katılarak karıştırılır. En son minik doğranmış incir katılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dakika pişirilir.

[ML® İncir Uyutması için tıklayın](#)

[ML® İncir Uyutması \(görsel\)](#)