



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İNCİRLİ KEK

125 gram Sana yağı
3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
2 buçuk su bardağı un
1 su bardağı iri çekilmiş fındık
7 adet kuru incir
1 paket kabartma tozu
1 adet portakalın kabuğu
Muskat rendesi

Kuru incirleri tavla zarı büyüklüğünde doğrayınız.

Derin bir kâsenin içerisinde yumurtaları, şekeri ve oda sıcaklığında bekletip, yumuşattığınız yağı, krema kıvamına gelene kadar karıştırınız.

Harç kıvamına gelince içine bir süzgeç yardımı ile unu ve kabartma tozunu eleyerek karıştırınız.

En son olarak içine doğranmış kuru incirleri, portakal kabuğu rendesi, iri çekilmiş fındığı ve muskat rendesini ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırınız.

Sıvı sana ile yağladığınız kek kalıbına harcı döküp, Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişiriniz.

Kek piştikten sonra kalıbında en az 10 dakika soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip, servis ediniz.

[ML® Taze İncirli Kek için tıklayın](#)

[ML® İncirli Kek \(görsel\)](#)