



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU İNCİRLİ KEK

125 gram margarin  
3 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
2,5 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 doğrayın. Derin bir kâsenin içerisinde yumurtaları, şeker ve oda sıcaklığında bekletip, yumuşattığınız yağı, krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Harç kıvamına gelince içine bir süzgeç yardımıyla unu ve kabartma tozunu eleyerek karıştırın. En son olarak içine doğranmış kuru incirleri, portakal kabuğu rendesi, iri çekilmiş fındığı ve muskat rendesini ilave edip, tahta bir kaşıkla karıştırın. Sıvı margarinle yağladığınız kek kalıbına harcı döküp, Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin. Kek piştikten sonra kalıbında en az 10 dakika soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip, servis edin.