



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ KEK

Malzemeler:

2 yumurta

1 su bardağı şeker

1 su bardağı dövülmüş ceviz

7-8 adet incir

Tarçın

Karbonat

1.5 su bardağı un

Şerbeti için:

2 su bardağı şeker

2 su bardağı su

1 dilim limon

Üzeri için;

Vanilyalı dondurma yada krem şanti

Hazırlanışı:

İncirler üzerine çıkacak kadar su konular ve pisirilir.Diğer yandan şeker ve yumurta iyice çırpılır.Tarçını ve pişen ıltılmış inciri içine katılır.Ceviz içine katılarak karıştırılır...Unda eklenerek kek kıvamı elde edilir...Önceden ısıtılmış 150 derecelik fırında pişirilir.Diğer taraftan şeker su karıştırılarak şerbet yapılır kaynadıktan sonra bir dilim limon konulur..Şerbeti soguttuktan sonra sıcak pişen kekin üzerine dökülür.Şerbetini çekince kek soğuyunca üzerine dondurma yada krem santiyle servis yapılır.