



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

INCİRLİ KEK

150 gr margarin
2 su bardağı un
3 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 bardak şeker
1 bardak ceviz içi
1 bardak incir

Üç adet yumurtayı şekerle çırpın, elenmiş un ve kabartma tozu ve eritilmiş yağımızı ilave edin. Sonra içine ince doğradığımız incir cevizleri, tarçını ekleyin. Karıştırın, hamur ne çok sıvı ne de çok katı olacak. akıcı bir kıvamda olması yeterli.

Sonra hafif yağlanmış ve unlanmış bir kek kalıbına bu hamurlu karışımı yavaş yavaş gezdirerek dökün. Sonra Orta 170 ile 180 dereceli fırında pişirin.

Kek kalıbından çıkması için incirli kekin soğumasını bekleyin.
