



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ TATLI

50 Gr Sana Klasik
1 Su Bardağı ceviz içi
1,5 Su Bardağı su
1 Paket krem şanti
2 Yemek Kaşığı un
1 Litre süt
5 Yemek Kaşığı şeker
1 Su Bardağı un
1 Su Bardağı şeker
1 Paket kabartma tozu
1 Yemek Kaşığı neskafe
2 Yemek Kaşığı muhallebi için nişasta
3 Adet yumurta
Yarım Su Bardağı ŞERBET İÇİN ŞEKER
6 Adet kuru incir

İncirleri ince kıyıp sıcak suya bastırılın 30 dk beklesin. Kek için yumurta ve şekeri çırpın, cevizi, unu, kabartma tozunu ekleyip karıştırın. En son incirleri sudan çıkarıp ekleyin ve dikdörtgen borcama dökün 160 derecede pişirin. Bu arada muhallebiyi pişirin ve soğuduktan sonra krem şanti tozunu ekleyip iyice çırpın. Şerbeti de soğuk olarak hazırlayın ve sıcak kekin üstüne dökün, soğumaya bırakın. Üzerine muhallebiyi yayın, buzdolabında 2-3 saat bekletin, servis yapın.