



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİRLİ VE CEVİZLİ KEK

3 su bardağı un
3 yumurta
1 su bardağı demlenmiş sıcak çay
10 tane kuru incir
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
2 çay kaşığı tarçın
2 çay kaşığı mahlep
1 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu

İncirleri küçük küçük doğrayın. Margarin eritip ılıtın. Büyükçe bir kabın içine inciri, toz şekeri, cevizi, margarin, tarçını ve mahlebi karıştırın. Yarı dem yarı sıcak su olacak şekilde 1 su bardağı sıcak çayı ekleyip tekrar karıştırın ve 20 dakika bekletin.

Başka bir kabın içinde yumurtaları çırpın. Yaptığınız cevizli karışım, un ve kabartma tozunu da ekleyip hepsini kek hamuru kıvamına getirin. Kek kalıbını yağlayıp ve unlayıp hamuru içine boşaltın. Önceden ısıtılmış fırında yarım saat kadar 175 derecede pişirin.

[ML® İncirli Kek için tıklayın](#)