



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI İNCİRLİ KEK

MALZEMESİ

- 2 Yumurta,
- 1 Su bardağı çekilmiş ceviz
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 1,5 Su bardağı un,
- 7 Adet incir
- Yarım paket tarçın
- 1 Çay kaşığı karbonat

YAPILIŞI

- İncirleri yıkadıktan sonra küçük doğrayınız, bir gece suda bırakınız.
- İki yumurtayı şekerle çırpınız.
- İncirli, cevizli, unu, tarçını ve kabartma tozunu yumurtalı şekere ilâve ederek karıştırınız.
- Yağlanmış uzun kek lakıbına boşaltınız.
- Orta ısıdaki fırında pişiriniz.

KREMASI İÇİN MALZEME

- 2 Su bardağı süt
- 1 Su bardağı un
- 1 Çay bardağı şeker
- 1 Yumurta
- Yarım küçük paket margarin.

YAPILIŞI

- Unu, şekeri ve yumurtayı karıştırınız.
- Ateş üzerinde sütü yavaş yavaş ilâve ederek muhallebi kıvamında pişiriniz.
- Yağı ilâve ederken ateşten indiriniz.
- Pişen incirli kekin üzerine dökünüz.