



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI İNCİRLİ KEK

Kek için:

1 su bardağı un

1 su bardağı ceviz

1 su bardağı şeker

3 yumurta

15 adet kuru incir (15 dk suda bekletilmiş)

Vanilya

Kabartma tozu

Kreması için:

1 litre süt

5 çorba kaşığı şeker

1 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı nişasta

75 gr tereyağ

1 paket toz krem şanti

1 paket Pınar Labne peynir

Süslemek için:

Kakao

Krema ve kakao hariç tüm malzemeler robotta karıştırılır. Katı bir kek hamuru hazırlanır. Düşük ısıda pişirilir. Kreması için süt, un, şeker, nişasta ve vanilya karıştırılarak pişirilir. Piştikten sonra tereyağ, toz krem şanti ve Pınar Labne peynir sırasıyla ilave edilerek çırpılır. Hazırlanan labne peynirli krema soğukken, sıcak kekin üzerine dökülür. Üzerine kakao serpilir.