



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİRLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
8-10 adet kuru incir
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı toz tarçın
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un

İncirler küçük doğranır, kaseye aktarılır. Üzerine süt konur, 2 saat bekletilir. Süre sonunda derin bir kaba şeker ve yumurtalar konur. Bembeyaz olana dek çırpılır. Üzerine erimiş soğumuş tereyağı, yoğurt katılır kısa süre karıştırılır. Sonra sütle birlikte incirler, elenmiş un, tarçın ve kabartma tozu katılır. Tahta kaşıkla karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50-55 dakika pişirilir. İlyınca servis tabağına ters çevrilir.

[ML® Taze İncirli Kek için tıklayın](#)