



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE İNCİRLİ KEK

4 adet yumurta
1 paket Pakmaya Pudra Şeker (100 gr)
1 su bardağı un
Yarım su bardağı Pakmaya Buğday Nişastası
1 paket Pakmaya Kakao
1 paket Pakmaya Supangle
Yarım su bardağı su
100 gr bitkisel margarin
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
2-3 adet incir

Yumurtaları Pakmaya Pudra Şeker ile birlikte 5 dakika boyunca çırpın.
Suyu ve eritilmiş margarin ekleyin. 1 dakika daha çırpın.
Ayrı bir kaptan elenmiş unu, Pakmaya Buğday Nişastası'nı, Pakmaya Supangle'yi, Pakmaya Kakao'yu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, Pakmaya Şekerli Vanilin'i harmanlayın.
Katı karışım ile yumurtalı karışımı spatula ile alttan üste havalandırarak birleştirin.
Kek hamurunu yağlanmış yuvarlak kelepçeli kalıbın içine dökün.
Hamurun üzerine de ince dilimlenmiş taze incirleri dizin.
170 dereceye ayarlı fırında, yarım saatten sonra kontrollü olarak 40-45 dakika pişirin.

