



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI İNCİR KEKİ

THY Skylife

5-6 incir
175 gram un
50 gram toz badem
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı bal
60 gram şeker
Portakal kabuğu rendesi
1 yemek kaşığı yoğurt
Yarım bardak zeytinyağı

20-25 cm çapındaki fırın kabına incir dilimlerini dizin. Un, tuz, kabartma tozunu elekten geçirip toz badem ekleyin. Derin bir kapta yumurta, bal, şeker ve portakal kabuğunu beyazlayıncaya kadar çırpın. Yoğurdu ilave edin ve zeytinyağını da damlatarak karıştırın. Unu yavaş yavaş ekleyerek karıştırmaya devam edin. Kıvam alan karışımı incirlerin üzerine dökün ve 180 °C önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin. Piştikten sonra altı boş tel ızgara üzerinde 30 dakika soğumasını bekleyin.

