



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABALAR GÜNÜ PASTASI

- 10 adet incir
- 1 su bardağı ceviz
- 1 su bardağı tozşeker
- 1.5 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 50 gr margarin
- 1 çorba kaşığı kakao
- Sosu için:
- 3 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 paket sade kremşanti
- 1 paket vanilya
- 10 adet rondodan geçirilmiş incir

İncir küp küp doğranır sıcak suda bir saat bekletilir. Yumurta şekerle ayran kıvamına gelene kadar çırpılır. Sanayağ, kakao, un, kabartma tozu, süzölmüş incirler, ceviz konur karıştırılır. Yağlanmış kalp şeklinde bir kalıba dökölür. 170 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilir. İliyinca süt, şeker, un, vanilya, sana yağ ateşte koyulaşınca kadar pişirilir soğutulur. Krem şanti ve rondodan geçirilmiş incir konup mikserle 10 dakika çırpılır. Kekin üzerine dökölür. Dolapta birkaç saat bekletilip servis yapılır. Mevsiminde taze incirle de yapılabilir. Ö zaman incirler pişirilmez.

