



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ İNCİR TATLISI

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı ceviz
- 7-8 adet kuru incir
- 1 avuç kuru üzüm
- 1 avuç damla çikolata
- 1 çay bardağı süt
- 1 çorba kaşığı margarin

İncirler biraz ılık suda bekletilir. Yumuşayınca küçük küçük doğranır. Tüm malzemeler karıştırılarak kek hamuru yapılır. 160 derece fırında 25-30 dk kadar pişirilir. Bir buçuk su bardağı soğuk su ile 1 çorba kaşığı granül kahve karıştırılır. Fırından çıkan kekin üzerine dökülür. Kek kahveli şerbetini çekerken diğer taraftan krema hazırlanmaya başlanır. Bir litre süt ile 3 yemek kaşığı nişasta, 4 yemek kaşığı şeker ve 3 yemek kaşığı un karıştırılır. Karıştırılarak pişirilir. Ocağı kapatınca kremanın daha kıvamlı ve parlak olması için bir kaşık margarin eklenir ve karıştırılarak eritilir. Biraz ılıklaşınca içine bir paket kremşanti eklenir ve çırpılır. Şerbetini çeken kekin üzerine serilir.

