



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ İNCİRLİ CUPKEK

3 adet Yumurta
1 Su bardağı Toz Şeker
1 Çay bardağı Süt
1 Çay bardağı Sıvıyağ
1 Çay bardağı Ceviz
6 tane İncir
1 Paket Kabartma Tozu
Alabildiği Kadar Un
Üzeri İçin:
Fildişi Çikolata
Portakallı Çikolata

Karıştırma kabına yumurtaları kırılım, şekeri alalım çırpalım, sonra sırasıyla sütü, kabartma tozunu, unu, cevizi alıp çırpmaya devam edelim. 1 bardak sıvıyağı ekleyelim. 6 Adet inciri minik minik doğrayıp karışıma ilave edelim. Karışım sıvı kıvamında olmalı. Karışımı kağıt muffin kaplarına yeteri kadar alalım. Fırın tepsisine dizelim. 170 derecelik fırına sürelim. Bu arada çikolatayı benmari usulüyle eritem (buharda eritme) Aynı işlemi portakallı cikolatada uygulayalım. Pişen keklerin üzerinden kağıt muffin kapları dikkatlice soyalım. ve keklerimiz önce eritilmiş çikolataya ardından portakallı çikolataya batırıp, servis tabağına alalım.



Fotoğraf "vitray" tarafından gönderildi. 17.03.2020