



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ İNCİRLİ KEK

2 su bardağı un
1 çay bardağı süt
150 gram tereyağı
2 yumurta
1 su bardağı toz şeker
6 kuru incir
1 su bardağı ceviz
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı yoğurt
15 kuru kayısı
2 çorba kaşığı kayısı reçeli

Kuru kayısıları ve incirleri akşamdan suya yatırıp bekletin. Yumurtaları ve şekeri 3 dakika kadar çırpın. Bu karışım beyaz renk alınca üzerine yoğurdu ve eritilmiş tereyağını ekleyip karıştırın. İçine kabartma tozu ve un ilave edin. Yumuşak bir karışım olan bu harcı dikdörtgen kalıbın içine dökün. Üzerine yumuşamış ve taze görünüm almış kuru kayısıları ve incirleri ikiye bölüp dizin. Cevizi de aralara yerleştirin. Tepsiyi 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Sıcakken üzerine kayısı reçelini fırçayla sürün. Soğutup dilimlere ayırın. Servis yaparken üzerine fıstık serpebilirsiniz.