



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZOZLU VE İNCİRLİ KEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı un
- 5-6 kuru adet incir
- 3 yemek kaşığı ceviz
- 1 çay bardağı gazoz
- 1,5 paket kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı susam
- 1,5 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı şekerle küp küp doğradığınız inciri ve 2 yemek kaşığı suyu ocağa alıp 4-5 dakika pişirin. Pişen incirin altını kapattıktan sonra cevizleri de minik minik doğrayıp ilave edin ve harcı soğumaya alın. Bir kaptaki şeker ve yumurtaları köpürene dek çırpın. Susam ve tereyağı haricinde diğer kalan malzemeleri ilave edin. Son olarak incirli harcı da katıp mikserle çırpın. Kalıbınıza tereyağı sürün ve susamı, her yerine gelecek şekilde kalıbın içine yayın. 180 derecedeki sıcak fırında 45-50 dakika kadar pişirin.

