



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR SOSLU BADEMLİ ANASONLU KEK

250 gram un
150 gr tozşeker
60 gr badem unu
40 gram kabuklu badem
40 ml süt
3 adet yumurta
1 çay kaşığı Anason çekirdekleri
1 çay kaşığı Toz anason
1 adet Limon
1 tatlı kaşığı Kabartma tozu
5 adet İncir
Tuz

Yumurtaların sarısını ve akını ayırın. Yumurta sarılarını toz şekerle birlikte mikser yardımıyla en az 20 dakika çırpıp köpürtün. Bademleri blenderde çekip badem unu ve una ekleyip karıştırın. Bu karışımdan 2 çorba kaşığı alarak yağladığınız papatya şeklindeki kalıba (23 cm genişliğinde) serpin.

Süt, yağ ve 1 çay kaşığı ezilmiş anason çekirdeğini ocakta ısıtın.sana yağı eriyince ocaktan alıp yumurta sarılarının olduğu kaba aktarın ve 1 çay kaşığı toz anason ekleyin. Karışımı tel çırpıcıyla hafifçe çırpın.

1 tatlı kaşığı kabartma tozunu un karışımına ekledikten sonra köpürttüğünüz yumurta sarılarının olduğu karışımla birleştirin. Çırpılmış yumurta aklarını ve bir tutam tuzu ilave edip 1 adet limonun rendelenmiş kabuğuyla tatlandırın. Karışımı ısıya dayanıklı kalıba aktarıp önceden ısıtılmış 170 derece fırında 35 dakika pişirin. Fırından alıp kalıptan çıkarttıktan sonra tezgahta soğumaya bırakın. 4-5 adet inciri blenderde çekip elde ettiğiniz sosu tel süzgeçten geçirin.

Dilimlediğiniz keki 1 çorba kaşığı incir sosu, isteğe göre incir dilimi ve ahududuyla süsleyip servis yapın.

