



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ ÇİKOLATALI KEK

50 gr mısır unu
2 paket bitter çikolata
6 yumurta (sarı - beyazı ayrılmış olsun)
1 su bardağından biraz az toz şeker
1 su bardağı çekilmiş fındık ya da badem içi
1 adet limon kabuğu rendesi
Yarım su bardağı kuru incir (küçük küçük doğranmış)

Bir kaseye mısır ununu koyun.Yarım su bardağı kaynar suyla üzerini kaplayın. İyice karıştırın ve kaseyi ağzını kapatıp mısır unu iyice nemlenene kadar bekleyin.Bir kasede yumurta sarılarını ve şekerini rengi beyazlaşana kadar çırpın. Çikolatayı, mısır ununu, fındık yada bademleri ve limon rendelerini de ekleyin.Yumurta aklarını da başka bir kasede çırpıp, çikolatalı karışıma karıştırarak yedirin.Son olarakta incirleri ilave edin.Kalibınızı yağlayıp karışımı dökün ve 190 derecede ısınmış fırına sürün. 5. Kitapta 45-55 dakika pişirin diyordu ama bence 30 dakika yeterli geldi.