



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İNCİRLİ ÇİKOLATALI KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı süt
- 3 çorba kaşığı kakao
- 80 gram bitter çikolata
- 7 adet taze incir
- 1 çay bardağı yer fıstığı

Yumurta ve şekeri iyice çırpın üzerine süt, yağ ve kakaoyu ekleyin. Kabukları çıkmış taze inciri de içine ilave ederek karışıma yedirin. Diğer malzemeleri de katıp boza kıvamında bir kek harcı elde edin ve kağıt kaplı kek kalıplarına dökün. Üzerine eritilmiş çikolatayı, ceviz ya da fıstık ekleyip 180 derecedeki fırında 30 dakika pişirip çıkarın.