



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ KEK

<https://www.sabah.com.tr>

- 3 yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 2 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 6-7 kuru incir
- 1 tatlı kaşığı tarçın

İncirleri tavla zarı iriliğinde doğrayıp 1-2 kaşık un ile harmanlayıp bekletelim. Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşip köpürene kadar dek çırpalım. Sıvı yağı ve sütü ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Elenmiş unu, tarçını ve kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teli ile karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamurun üçte birini kalıba boşaltalım. Kalan hamura incirleri ekleyip karıştırarak sade hamurun üzerine boşaltalım. 190 derece ısıllı fırında keki pişirelim. Keki kalıbı içinde soğutup servis yapalım.

