



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİRLİ KEK

500 gram incir  
1 dilim tereyağı  
Yarım çay bardağı şeker  
Kek için:  
4 yumurta  
2 Su bardağı şeker  
1 Su bardağı sıvı yağ  
1 Su bardağı süt  
3 Su bardağı elenmiş un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 çay kaşığı tarçın  
2 yemek kaşığı kakao (isteğe bağlı)

Düz bir kek kalıbını tereyağıyla yağlayın. İncirleri yıkayın, kağıt havlu ile suyunu alın, sadece saplarını kesin ve kalın dilimler halinde kesin.

Tereyağını eritin. İncir dilimlerini şekere batırıp, tereyağında biraz kızartın. Yağlanmış kek kalıbına dizin. Kek hamuru için yumurta ve şekeri krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yavaş yavaş sıvıları ilave edin yavaş yavaş. 3 su bardağı elenmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin. Biraz daha çırdıktan sonra, yavaşça incirlerin üzerine boşaltın. Bir kase kadar kek hamurunu ayırıp kakao ile karıştırın. Kek kalıbına boşaltın. 160 derecede yaklaşık 40 dakika kadar pişirin. Kürdan testi yaparak çıkarın. Beş dakika kadar dinlendirip, servis tabağına ters çevirin.

