



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ KEK

4-5 adet büyük boy incir
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
2-3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
4 çorba kaşığı limon veya portakal suyu
2,5 su bardağı un

Toz şeker ve yumurtayı iyice çirpin. Süt ve sıvı yağ ilave edip, çırpmaya devam edin. Eleyerek vanilyayı, ardından kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Limon suyunu ilave edin. Son olarak unu ekleyip karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış fırın kabına karışımın yarısını döküp, incirleri yerleştirin. Kalan karışımı boşaltın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında, kontrol ederek pişirin.

