



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ KEK

3 adet yumurta
¾ su bardağı toz şeker
½ su bardağı sıvı yağ
½ su bardağı süt
12 adet kuru incir
1 adet orta boy elma
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Kek kalıbını yağlamak için:
1 tatlı kaşığı tereyağı

Oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları derin bir karıştırma alıp toz şeker ilavesiyle krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Sıvı yağ ve sütü ekledikten sonra karıştırma işlemini sürdürün. Ortadan ikiye kestikten sonra ayıklayıp kabuğunu soyduğunuz elma ve kuru incirleri küp şeklinde doğrayın.

Sıvı malzemeleri eklediğiniz kek harcına elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya ekleyip kıvam alana kadar karıştırma işlemini sürdürün.

Son olarak hafifçe unlanmış elma ve incir küplerini kattığınız kek hamurunu tereyağıyla yağlanmış kek kalıbına aktarın üzerini düzeltin.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, 35-40 dakika pişirdikten sonra fırından aldığınız incirli keki dikkatli bir şekilde kalıbindan çıkartıp dilimledikten sonra servis edin.

