



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İNCİRLİ KEK

65 gr tereyağı  
2 su bardağı un  
3 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı sıcak su  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1.5 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı kırılmış ceviz  
1 su bardağı doğranmış incir

İncir, ceviz, yağ ve tarçını, suyla bir taşım kaynatıp, soğutun. Üç adet yumurtayı şekerle çırpın, un ve kabartma tozu ilave edin. Bu karışımı, kaynatılıp soğutulmuş malzeme ile karıştırın. Orta hararetli fırında pişirin.

[ML® İncirli Kek için tıklayın](#)

