



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İNCİRLİ KEK

### Malzeme:

- 1 su bardağı kuru incir
- 1 su bardağı kaynar su
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 125 gr Bizim Margarin
- 2 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- Yarım su bardağı ceviz içi

Kuru incirleri küçük küçük doğrayıp bir kaba alın. Üzerine kaynar su döküp kapağı kapalı olarak 15-20 dakika bekletin. Diğer tarafta tozşeker ve yumurtayı bir kaba alın. İyice çırdıktan sonra tüm malzemeleri teker teker ilave edip çırdın. Son olarak suda bekleyen incirleri suyunu süzmeden ilave edip karıştırın. Karışımı yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına yayın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında içini çekene kadar pişirin.

---