



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİRLİ KEK

6 adet incir  
1 kahve fincanı süt  
2 tatlı kaşığı toz kuru maya  
3 çorba kaşığı pudra şekeri  
2 adet yumurta  
3 su bardağı un  
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı  
1 çay bardağı kuru üzüm  
1 su bardağı dövülmüş ceviz  
2 çorba kaşığı toz şeker  
Bir tutam toz tarçın

Ilık süt, maya, pudra şekeri, bir yumurta, bir su bardağı unu karıştırın. 15 dakika dinlendirip kalan unla yoğurun. Üzerini örtüp 40 dakika dinlendirin. Küçük doğranmış incir, kuru üzüm, ceviz, toz şeker ve tarçını harmanlayın. Hamuru yarım santim kalınlığında açın. Üzerine tereyağı sürüp incirli karışımı yayın. Rulo yapıp dilimleyin. Aralıklı bırakmadan fırın tepsisine yerleştirin. 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin.



Fotoğraf "ikiz" tarafından gönderildi. 24.12.2015