



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İNCİRLİ KREMALİ PASTA

### Malzemeler:

3 yumurta

7 tane küp küp doğranmış kuru incir

1 su b. çekilmiş ceviz

1 su b. toz şeker

1 su bardağından biraz az un

1 paket kabartma tozu

muhablesi için:

3 su b. süt

50 gr tereyağı

1 çorba k. nişasta

1 çorba k. un

5 ç.k. toz şeker

1 paket krem şanti

### Hazırlanışı:

Yumurta ve şekeri köpürene kadar çırp. Ceviz ve inciri kat ve karıştır. Ardından un ve kabartma tozunu katarak karıştır ve yağlanmış pişirme kabına dökerek 170C önceden ısıtılmış fırında ara ara bakılarak pişir. Muhalebinin yapılışı: Bütün malzemeyi bir tencereye alarak kısık ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişir. Ve ılık olarak kekin üzerine dökerek soğuk servis edin.

---