



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ PASTA

Keki için:

- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 2 su bardağı un
- 10 adet taze incir
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı kıyılmış ceviz

Kreması için:

- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı un
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı toz şeker

Öncelikle kekin içine koymak için 5 adet inciri ince ince doğrayın. Keki için gereken malzemeleri de çırpın ve yağlanmış kalıba boşaltın. 170 derecede pişirin. Bu arada kremasını da yapıp soğumaya bırakın. Çıkınca kekin kenarlarından biraz kesip iç kısmını da biraz oyun. Kekin içine kremayı koyup üzerine de kenarlarından çıkan keki robottan geçirin. Toz gibi yapıp üzerini kaplayın ve incir dilimleriyle süsleyin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 23.09.2015