



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ PASTA

3 adet yumurta
1 toz şeker
5 su bardağı un
1 incir
5 su bardağı kabartma tozu
10 adet toz şeker
1 paket
2 su bardağı süt
1 çay bardağı un
1 çay bardağı
1 çay bardağı toz şeker
1 yumurta
Kreması için:
2 çorba kaşığı margarin

Bir kap içerisine yumurtayı kırıp şekerini ilave ediyoruz. Mikserle çırpıp köpürtüyoruz. Üzerine toz ceviz, tarçın, kabartma tozu, un ve bir saat kadar ılık suda bekletilmiş ve minik minik doğranmış incirleri ilave ediyoruz. Kalıba döküp önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 30-40 dakika pişiriyoruz. Diğer tarafta kremayı hazırlıyoruz. Bir tencereye sütü, yumurtayı, şekerini, unu koyup ocağa alıyoruz. Çırpma teliyle karıştırarak kaynatıyoruz. Koyulaşınca tahta kaşıkla karıştırıyoruz. Margarin ilave edip ocaktan alıyoruz. Soğumaya bırakıyoruz. Soğuduktan sonra mikserle 4-5 dakika karıştırıyoruz. Pişmiş ve soğumuş olan pasta kekinin kabarmış bombeli kısmını kapak şeklinde kesiyoruz. Pasta kekini kenarlarında bir parmak eninde mesafe kalacak şekilde bir santim derinliğinde kesiyoruz veya kaşıkla içini boşaltıyoruz. Bu çukurun içerisine hazırlamış olduğumuz kremayı doldurup yayıyoruz. Kekin içinden çıkardığımız kek parçalarını robota alıyoruz. Üzerine biraz ceviz ilave edip parçalıyoruz. Ufalanmış karışımı kremanın üzerine döküp yayıyoruz. Soğuyunca dilimleyip servis ediyoruz.



Fotoğraf "pasta" tarafından gönderildi. 08.06.2017