



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ VE BÖĞÜRTLENLİ KEK

<https://www.ruhundoysun.com>

350 g Toz şeker
3 adet Yumurta
115 g Eritilmiş Tereyağ
2 adet Misket Limonu Kabuğu Rendesi
1 adet Misket Limonu Suyu
225 g Un
150 g Böğürtlen
4 adet İncir
Üzeri için:
Pudra Şekeri
Kalıp için:
Galeta Unu
Tereyağı

Grundig fırını 180 C°'ye ayarla.

22 cm çapındaki kek kalıbını yağlayıp, galeta unuyla kapla.

Şeker ve yumurtaları mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırp. Eritilmiş tereyağı ve misket limonu kabuklarını ilave et. Mikserin hızını düşürerek un ve misket limonu suyunu ekle. Kenarlarda kalan malzemeleri spatulayla sıyrarak hamura kat, pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştır.

Hamuru kalıba dök, üzerini düzleştir.

İncirleri 8°'e kes. Böğürtlen ve incirleri yavaşça hamurun içine yerleştir ve yüzeyini kapla.

Önce fırının en alt rafında 40 dakika, daha sonra bir yüksek rafta yaklaşık 15 dakika pişir.

Kalıptan çıkarıp soğuttuktan sonra pudra şekeriyle servis et.

