



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ VE CEVİZLİ KEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 3 Adet yumurta
- 2 Çay Kaşığı mahlep
- 1 Şu Bardağı çekilmiş ceviz
- 1 Su Bardağı tozşeker
- 10 Adet kuru incir
- 2 Çay Kaşığı tarçın
- 3 Şu Bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su Bardağı demlenmiş sıcak çay

İncirleri küçük küçük doğrayın. Margarini eritip ılıtın. Büyükçe bir kaptan incir, tozşeker, ceviz, margarin, tarçın ve mahlebi karıştırın. Yarısu çay demi yarısu sıcak su olacak şekilde 1 su bardağı sıcak çayı ekleyip tekrar karıştırın ve 20 dakika bekletin. Yumurtaları başka bir kaptan çırpın. Cevizli karışım, un ve kabartma tozunu ekleyip kek hamuru kıvamını alana kadar karıştırın. Kek kalıbını unlayıp hamuru boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.