



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİRLİ VE CEVİZLİ SÜTLÜ TATLI

Malzemeler:

Kek için:

- 6-7 adet kuru incir
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 su bardağı kepekli un
- 3 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu

Şerbet için:

- 1,5 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı granül kahve
- 3 çorba kaşığı tozşeker

Muhallebi için:

- 1 litre light süt
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 2 çorba kaşığı kepekli un
- 4 çorba kaşığı tozşeker
- 20 gram tereyağı
- 1 paket toz kremşanti

Yapılışı:

Kek için incirleri zar şeklinde doğrayıp ılık suda yumuşayınca kadar bekletin. Yumurtalar ve tozşekeri çukur bir kaptan iyice çırpın. Unu ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin ve birkaç dakika daha çırpın. En son olarak cevizleri ve zar şeklinde doğranmış incirleri ilave edin. Tahta bir kaşıkla karıştırdıktan sonra ısıya dayanıklı dikdörtgen bir fırın kabının içine dökün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Muhallebi için süt, nişasta, un ve tozşekeri sos tenceresine alın. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelene dek karıştırarak pişirin. Ocaktan indirmeye yakın birkaç dakika kala tereyağını ekleyin. Birkaç taşım kaynatıp ocaktan alın. Toz halindeki kremşantiyi ilave edip mikserle pütürsüz bir kıvam elde edene dek mikserle çırpın. Keki ıslatmak için tozşeker, granül kahve ve suyu şeker iyice eriyinceye kadar karıştırın. Pişen keki fırından çıkarın ve hazırladığınız kahveli sudan üzerine dökün. En son muhallebiyi kekin üzerine yayın. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra dilimleyip isteğe göre rendelenmiş çikolata ve Antepfıstığı içi ile süsleyip servis yapın.