



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ YAZ PASTASI

6 Adet Kuru İncir
1 ½ Su Bardağı Un (300g)
1 Paket Hamur Kabartma Tozu
3 Yumurta
1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
1 Su Bardağı Ceviz
1/3 Çay Kaşığı Tarçın
Şurup için:
1 ½ Su Bardağı Su (300ml)
½ Su Bardağı Toz Şeker (85g)
1 Tatlı Kaşığı Hızlı Çözünen Kahve
Muhallebi için:
4 Yemek Kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası (20g)
5 Yemek Kaşığı Un (30g)
6 Yemek Kaşığı Toz Şeker (72g)
2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)
1 Yemek Kaşığı Margarin (18g)
1 Paket Pakmaya Krem Şanti
Üzeri için:
Taze Nane veya Fesleğen Yaprakları
Kuru / Taze Meyveler

Fırınınızı önceden 160°C ayarlayıp ısıtın.

Kuru incirleri ılık suda 5-10 dakika ıslatıp, suyunu süzün. Çok ince doğrayın.

Yumurta ve şekeri çırpma kabına alıp, mikser yardımı ile 3-4 dakika çırparak kabartın.

Yumurtalı karışımın üzerine un ve kabartma tozunu eleyerek aktarın. Tarçın ve cevizi de ekleyerek spatula ile karıştırın.

Yağlanmış cam fırın tepsisi veya kek kalıbına incirleri aktarın ve yayın. Üzerine kek karışımını döküp, önceden 160°C ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.

Şurup malzemelerini bir sos tenceresine alıp, 2-3 dakika kaynatıp ılık kekin üzerine dökün.

Muhallebi için un, süt ve toz şekeri bir sos tenceresinde orta-yüksek ateşte, karıştırarak pişirin.

Muhallebi kıvamı almaya başladığında margarini ilave edip karıştırarak eritin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Soğuyan muhallebiyi, toz krem şanti ile mikser yardımıyla çırparak muhallebi kremasını elde edin.

Nişastalı muhallebi kremasını kek üzerine bir spatula veya bıçak yardımıyla yayın ve buzdolabında 2-3 saat soğutun.

Üzerinde taze nane veya fesleğen yaprakları ile soğuk servis edin.

