



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI İNCİRLİ KEK

2,5 su bardağı un
1 çay bardağı süt
150 gram tereyağı
3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
6 adet kuru incir
1 su bardağı ceviz
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı yoğurt
15 adet kuru kayısı
2 çorba kaşığı kayısı reçeli

Kuru kayısıları ve incirleri akşamdan suya yatırıp bekletin. Bir kabın içinde yumurtaları ve şekeri 3 dakika kadar çırpın. Bu karışım beyaz renk alınca üzerine yoğurt ve eritilmiş tereyağını ekleyip karıştırın. İçine kabartma tozu ve unu eleyip ilave edin. Yumuşak bir karışım olan bu harcı dikdörtgen kalıbın içine dökün. Üzerine yumuşamış ve taze görünüm almış kuru kayısıları, cevizi ve incirleri ikiye bölüp sırayla dizin. Tepsiyi 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirip çıkartın. Sıcakken üzerine kayısı reçelini fırçayla sürün. Soğutup dilimlere ayırın. Servis yaparken üzerine fıstık serpebilirsiniz.

