



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİLİ İNCİRLİ KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

50 g yumuşak margarin

0,5 çay bardağı toz şeker

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

2 - 3 adet küp şeklinde doğranmış kuru incir

Islatmak için:

1 su bardağı ılık süt

0,5 tatlı kaşığı çözünebilir kahve

2 yemek kaşığı toz şeker

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi

3,5 su bardağı süt

9 cm çapındaki 8 adet ısıya dayanıklı kaseyi margarin ile iyice yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarin ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine yumurta ve şekerli vanilini ilave edip 1 dakika daha çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırın, eleyerek karışıma ilave edin. Ceviz ve inciri de ekleyip mikserin düşük devrinde 1-2 dakika daha çırpın. Hamuru hazırladığınız kaselere paylaşın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Ilık süte kahve ve toz şekeri ilave edip eriyinceye kadar karıştırın. Fırından çıkardığınız kekleri 5 dakika bekletip üzerlerine kahveli sütü dökün ve soğumaya bırakın.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine kazandibi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 10 dakika soğutun ve keklerin üzerine paylaşın. Soğutup arzuya göre farklı meyvelerle süsleyerek servis yapın.



