



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU İNCİRLİ KEK

2 adet yumurta
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı tozşeker
3 ay bardağı elenmiş un
6-7 adet kuru incir
yarım paket kabartma tozu
yarım tatlı kaşığı tarin

Yumurtayı, şeker ile krema kıvamı alana dek çırpın. Sıvıyağ ve sütü ekleyerek, karıştırın. Unu ve kabartma tozunu da ekleyip, tavla zan iriliğinde doğradığınız incirleri ve tarçını ilave edip, karıştırın. Kek kalıbını yağlayıp, üzerine şeker serpin. Hazırladığınız hamuru kalıba boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. ıkaracağınız zaman kekin ortasına bir bıçak batırarak ortasının iyice pişip pişmediğini kontrol edin. Fırından çıkarın. 15 dakika kadar ılınmaya bıraktıktan sonra kalıbından çıkarın. Bir fırın ızgarasının üzerinde iyice soğutup, servis yapın.

[ML© İncirli Bisküvi için tıklayın](#)
