



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU İNCİRLİ LABNELİ KEK

Perihan Soybay Yonucuoğlu

KEKİ İÇİN:

1 su bardağı un

8 tane kuru incir

3 yumurta

1 su bardağı şeker

1 paket kabartma tozu

biraz çekilmiş ceviz

MUHALLEBİ İÇİN:

1 lt süt

7 yemek kaşığı şeker

9 kaşık un

1 tane damla sakızı

1 paket vanilya

1 paket labne

kek: 3 yumurta 1 bardak şeker ile 10 dak. çırpılır. sırasıyla un k.tozu ve kare doğranıp suda bekletilmiş incirler ve cevizkonur.kare yada yuvarlak borcam da 180 derece fırında pişirilir.muhallesi:sütün içersine un,şeker,vanilya,damla sakızı eklenerek kısık ateşte kıvam alıncaya kadar pişirilir pişen muhallesi atesten alınca içine labne eklenir. fırından çıkan kek 1 bardak şekerli su ile ıslatılır.üzerine labne yayılarak sürülür.buzdolabında 40 dk.bekledikten sonra servis edilir.