



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİRLİ CEVİZLİ KEK

- 8 kuru incir
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- 2 çay kaşığı tarçın
- 2 çay kaşığı mahlep
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı demlenmiş sıcak çay
- 3 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un
- Üzeri için:
- 1 tatlı kaşığı bal
- 3 ceviz içi

İncirleri küçük doğrayın. Tereyağını eritip ılıtın. Büyükçe bir kaptan incir, toz şeker, yarım su bardağı ceviz, tereyağı, tarçın ve mahlebi karıştırın. Yarısı çay demisi yarısı sıcak su olacak şekilde 1 su bardağı sıcak çayı ekleyip tekrar karıştırın ve 20 dakika bekletin.

Yumurtaları başka bir kaptan çırpın. Cevizli karışım, un ve kabartma tozunu ekleyip kek hamuru kıvamını alana kadar karıştırın. Kek kalıbını önce yağlayıp sonra unladıktan sonra hamuru boşaltın.

Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 25 dakika pişirin. Üzerini bal ile tatlandırılmış yarım bardak ceviz içiyle süsleyerek servis yapın.

