



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İNCİRLİ VE CEVİZLİ KEK

250 gram oda sıcaklığında tereyağı  
Bir buçuk su bardağı tozşeker  
4 adet oda sıcaklığında yumurta  
1 su bardağı süt  
1 paket sade kekun  
1 paket vanilya  
4 çorba kaşığı kakao  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
6 adet kuru incir  
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz  
Üzeri için:  
Pudraşekeri

Tereyağı ve tozşekeri yoğurma kabında mikserle krema kıvamına gelene kadar çirpin. Teker teker yumurtaları ilave edip çirpmaya devam edin. Yavaşça sütü eklerken bir yandan da çirpin. Sade kekun, kakao, vanilya ve kabartma tozunu ekleyin. Küp doğranmış incir ve cevizi ilave edip tüm malzemeyi karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış 20 cm'lik yuvarlak bir kalıba boşaltın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında bir buçuk saat kontrol ederek pişirin ve tel üzerinde soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra üzerine pudraşekeri serpin ve dilimleyerek servis yapın.

