



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU KEK

1 su bardağı tuzsuz lor
4 adet taze incir
3 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvı yağ
1,5 çay bardağı süt
2,5 su bardağı un
1'er paket vanilya ve kabartma tozu

Şeker ve yumurta bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine lor, süt ve yağ eklenir kısa süre karıştırıldıktan sonra elenmiş un, vanilya ve kabartma tozu eklenir. En son soyulmuş, küçük doğranmış incir katılır. Ezilmemesi için, sadece incir harca dağılacak kadar karıştırılır. Karışım yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kabarıp, kızarana kadar pişirilir. Soğuduktan sonra servis tabağına ters çevrilir.