



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ VE İNCİRLİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı elenmiş un
1 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
4 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı pudraşeker
1 çay bardağı tahin
1 taze incir
1 yumurta
1 kahve fincanı süt
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
Üzeri için:
1 taze incir
Birkaç orman meyvesi
Pudraşeker

Elenmiş un, kabarta tozu, tuz, kakao ve pudraşekeri derin bir kaptan harmanlayın. Çırpılmış yumurta, süt, tahin, zar şeklinde doğranmış taze incir ve ayçiçeği yağını ayrı bir kaptan çırpın. Yumurtalı karışımı unlu karışımla karıştırın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Dilerseniz şekerle bulanmış incir ve orman meyveleriyle süsleyip pudraşeker serpiştirin. Dilimleyip servis yapın.

