



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevası Lezzetler Mutluluklar Diler

NCİRLİ KEK



- 4 -5 Kuru incir
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 Su bardađı süt
- 3/4 Su bardađı Őeker
- 2 adet yumurta
- 2 Su bardađı un
- 1 ay kaŐıđı tarçın
- 1 Paket kabartma tozu

- # Incir akŐamdan ufak ufak dođranmıŐ Őekilde sütün içinde ıslatılır.
- # Yumurta ve Őeker iyice çırpılır. Mümkünse mikser kullanılarak çırpılır.
- # Boza kıvamına gelen Őekerle yumurtaya; incir, un, yağ, tarçın ve kabartma tozu eklenir.
- # Yağlanmış kek kalıbına bu karıŐım dökülür.
- # 175 derece fırında yaklaŐık 45 dakika piŐirilir.

Not: Bu keke sıvı yağ yerine 125 gr. margarin konabilir.