



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

TAZE İNCİRLİ KEK



- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 4 adet incir
- 1 adet elma
- 1 su bardağı taze çekirdeksiz üzüm
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı tarçın
- 3,5 su bardağı un

Çukur bir kabin içinde pudra şekeri ve yumurta bembeyaz olana kadar çırpılır, üzerine yakmadan eritilmiş, ılımış tereyağı, süt eklenir kısa süre karıştırılır.

Üzerine elenmiş un, kabartma tozu, tarçın ve vanilya katılır, pürüzsüz kıvam alana kadar kısa süre daha karıştırılır.

Bu arada hemen incir kabuklarıyla küp şeklinde doğranır, elmanın kabukları soyulur, küp şeklinde doğranır, üzüm tanelere ayrılır.

Kek harcına incir, elma ve üzüm katılır, kaşıkla karıştırılır, yağlanmış kek kalıbına dökülür.

Kek önceden ısıtılmış 175 derece fırına verilir 50 - 55 dakika pişirilir.

Soğuduktan sonra ters çevrilir, dilimlenir.

Not: Taze meyvelerin bozulmaması için, doğrandıktan hemen sonra kek harcına katılması tavsiye edilir.