



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı 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.