



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

كعك بالتين İncirli Kek



٤-٥ تين جافة
١ كوب شاي زيت سائل
١ كوب ماء حليب
ثلاثة أرباع كوب ماء سكر
٢ عدد بيض
٢ كوب ماء طحين
١ ملعقة شاي قرفة
١ علبة بغار كابتارمة

ملل التين مقطوع الشكل قصيرا قصيرا في داخل الحليب من الليلة
يجلد البيض والسكر جيدا. من الممكن يجلد مع الخلاط
يضاف التين أ الطحين أ الزيت أ قرفة وغبار كابتارمة أ في سكر بيضية كوام بوضة
يصب هذا الخلط في وعاء المزيت
يطبخ في الفرن ١٧٥ درجة حوالي ٤٥ دقيقة

ملاحظة: يمكن وضع ١٢٥ غرام سمن بدلا من زيت سائل في هذا الكعك