



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## İncirli Keks

İncirli Kek



4-5 quru incir  
1 Çay stəkanı duru yağ  
1 Stəkan süd  
3/4 Stəkan şəkər.  
2 Ədəd yumurta  
2 Stəkan un  
1 Çay qaşığı tarçın  
1 Paket qabarma tozu

- # İncir axşamdan kiçik kiçik doğranmış şəkildə stün içində isladılır.
- # Yumurta və şəkər yaxşıca çırpılır. Mümkünsə mikserlə çırpılır.
- # Boz qıvamına gələn şəkər yumurtaya; əncir, un, yağ, tarçın və qabarma tozu əlavə olunur.
- # Yağlanmış keks qəlibinə bu qarışım tökülür.
- # 175 dərəcə ocaqda hardasa 45 dəqiqə bişirilir.

**Not:** Bu keksə duru yağ əvəzinə 125gr. margarin qoyula bilər