

## Incir Tatli

### Malzemeler

3 yumurta

1 su bardagi seker

1 su bardagi un

1 su bardagi ceviz

6 adet kuru incir (ince dogranmis)

1 paket kabartma tozu

Serbet Malzemesi:

1.5 su bardagi su

Yarim su bardagi seker

1 yemek kasigi nescafe

Muhallebi Malzemesi:

1 litre sut

2 yemek kasigi un

2 yemek kasigi nisasta

5 yemek kasigi toz seker

50 gr. tereyagi

1 poset krem santi

### Yapilisi

Keki hazirlamak icin yumurta ve sekeri iyice cirpin. Daha sonra diger malzemeleri de ilave ederek yaglanmis firin kabina keki dokun ve 160 dereceli firinda pisirin. Kizarinca keke bir bicak batirin ve kek yapismiyorsa firini kapatın. Uzeri kizardigi halde pismemisse firin ayarini 150 dereceye indirin ve bir sure daha pisirin.

Daha sonra serbet malzemesini hazirlamak icin tum malzemeleri seker eriyene kadar karistirin. (serbet kaynatilmiyor.) Firindan cikmis kekin uzerine dokun.

Muhallebiyi hazirlamak icin; Un, seker ve nisastayi bir tencereye alip iyice karistirin.

Sutu yavas yavas cirparak ilave edin. Ocagin altini yakin ve muhallebi kivamina gelene kadar pisirin. Goz goz olunca tereyagi ekleyip karistirin.

Ocaktan aldiktan bir miktar bekleyin sonra krem santiyi ekleyerek mikserle cirpin ve kekin uzerine dokerek soguk servis yapin.Uzerine ceviz,findik,anret fistigi gibi istediginiz seyle susleyebilirsiniz.Servis icin hazir.AFIYET OLSUN