

Incirli Kakaolu Kek

Malzemeler

12 adet kuru incir

Kek hamuru:

3 su bardagi un

3 yumurta

2 su bardagi toz seker

Ici icin diger malzemeler;

2 su bardagi su

1 su bardagi dovulmus ceviz ici

1 su bardagi seker

1 yemek kasigi tarcin

65 gr. margarin

1 paket kakao

Yapilisi

Incirleri ufak ufak dograyin. Dogranmis incir,ceviz , tereyag, tarcin, kakao, sekeri 2 su bardagi sicak su ile karistirin. Bir gece bekletin.Sabah yumurta ve sekeri iyice cirpip diger karisim ilave edilir karistirilir. Daha sonra un ilave edilir karistirilir. Kek kalibina dokulur. 175 derece de 40- 45 dk pisiririlir. Ben firindan cikarip soguduktan sonra uzerine puding yaptim.Dilerseniz yapmayadabilirsiniz sadede tadi cok guzel.