

Incirli Kek

Malzemeler

7 tane kuru incir
Yarım su bardagi sıcak su
1 su bardagi ceviz (elde iri dogranmis sekilde)
3 yumurta
1 buçuk su bardagi toz seker
2 su bardagi un
1 kabartma tozu
1 vanilya
1 tatli kasigi tarcin
100 gr tereyagi

Yapilisi

Incirlerin saplarini keserek kup dogranir.
Uzerine sıcak suyu koyarak yumusamasi beklenir.
Yumurta ve seker kopurene kadar cirpilir.
Tereyagi eritilerek sogutulur.
Islanmis olan incirler suyuyla birlikte yumurtaya eklenir.
Tereyagi ,un ,kabartma tozu ,tarcin ,ceviz ve vanilya eklenir.
Bir-iki dakika daha karistirilir.
Yaglanmis kaliba dokulur.
Onceden isitilmis 180 derecelik firinda uzeri kizarana kadar pisirilir.