

Kuru Incirli Kek

Malzemeler

125 gr. tereyagi
1 su bardagi pudra sekeri
2 yemek kasigi bal
4 adet yumurta
1 tatli kasigi tarcin
1 paket kabartma tozu
2 su bardagi un
10 adet kuru incir
1 avuc kuru dut
1 cay bardagi iri kirilmis ceviz
Uzerine;
1 yemek kasigi bal
Kuru incir
Toz fistik

Yapilisi

Incir sicak suda bekletilip, kup seklinde dogranir.
Tereyagi ve pudra sekeri krema kivamina gelinceye kadar mikser yardimi ile cirpilir.
Yumurtalar ve bal eklenip cirpmaya devam edilir. Un, kabartma tozu ve tarcin birlikte elenerek karisima eklenir. Kuru incir, dut ve ceviz eklenip karistirilir. Margarinle yaglanmis kare bir firin kabina dokulur. Onceden isitilmis 170 derece firinda keke batirilan kurdan kuru cikincaya kadar pisirilir. Ilk sicakligi gecince firca ile bal surulur. Soguyunca kare seklinde dilimlenir, toz fistik ve incir dilimleriyle suslenir.