

Muhallebili Incirli Kek

Malzemeler

3 adet yumurta
1 su bardagi toz seker
1 su bardagi un
1 paket kabartma tozu
1 cay kasigi tarcin
7 adet kuru incir
1 su bardagi cekilmis ceviz ici
Muhallebisi icin;
1 kg. sut
2 yemek kasigi misir nisastasi
2 yemek kasigi un
5 -6 yemek kasigi seker
1 poset krem santi
1 cay kasigi margarin
Keki iletirmek icin:
1 su bardagi ilik su
1 tatli kasigi granul kahve
1 tatli kasigi seker
Uzeri icin:
Hindistan cevizi

Yapilisi

Incirleri sicak suda 5-6 dakika kadar bekletin.Beklettikten sonra tavla zari buyuklugunde dograyin.

Daha sonra bir kap icerisinde yumurtalari kirip cirpin.Toz sekeri ilave edip cirpmaya devam edin.

Un ve kabartma tozunu eleyip ilave edin ve cirpmaya devam edin. Iri kiyilmis cevizleri ve tarcini da ilave edip karistirin.Daha sonra incirleri una bulayin.Una bulanana incirleri kek hamurunun icine karistirin. Yaglanmis buyuk boy borcama kek hamurunu dokun. Onceden iletilmis 170 C firinda pisirin.Kekimiz piserken muhallebiyide pisirin.Bir tencere icerisine unu, nisastayi, sekeri ve sutu koyup karistirarak pisirin. Muhallebi hafif ilindiktan sonra 1 poset krem santimizi, tereyagini ilave edip cirpin.Pisen keki neskafe sekerli su ile iletin. Muhallebiyide uzerine dokun ve dolapta bekletin.Servis oncesi uzerine bol Hindistan cevizi serpip servis edin.Bu kekte yag yok o yuzden cok hafif yumusak bir kek oluyor.