İNCİRLİ KEK
Malzememler:

8 adet kuru incir(minik minik ddograyip yumusayana dek suda bekletin)

1 su bardagi seker

3 yumurta
1 su baardagi iri kiyilmis ceviz

1 su bardagi un(yeterli oluyor panik yapmayin:)

1 paket kabartmaa tozu(

Muhallebisi Icin:

2 yemek kasigi un

2 yemek kasigi nisasta(evde nisasta yoksa 1 yemekkasigi un daha ekleyin)

1 litre sut

50 gr tereyagi

5 yemek kasigi toz seker

1 paket kremsanti(sade)

Serbeti Icin:

Serbet pismiyor soguk suyla oldukca pratik

1/2 su bardagi seker

1 su bardagi su

1 yemek kasigi granul kahve

Yapilisi:

Yumurta ve sekeri kopuk kivamina gelene dek cirpin.daha sonra diger malzemeleri ekleyin ve biraz uzun cirpin.Yaglanamis kare borcami biaz yaaglayin ve dokun hamurumuzu.160 derecede pisirin:) sasirmayin hep 180 diyordum ama bu defa 160 cunku incir gec pisiyor acele etmeyin gayet iyi kabaracak.Mutfak sabir ister:)

Bir yandan serbetimizi hazirliyoruz kekimiz firindan cikar cikmaz ilk sicaaginin cikmasini bekleyin ve ardindan kurdanla bir kac yerinden delerek serbetimizi dokun eger fazla geldigini hissediyorsaniz kalanini ayirin.

Muhallebisinde yaalnizca tereyagini ve kremsantiyi eeklemeden diger malzememleri tencerede oncelikle guzelce karistirin ve ocaga oyle koyun,muhallebi gozz olana dek pisirin ve ocaktan alip tereyagini ilave edin ve 10 dk kadar sonrada toz kren santiyi ekkleyin vee 10 dk kadar mikserle cirpin.Kekimizin üzerine yayin.Uzerine strec film sarip dolapta mumkunse bir gece dinlendirin servisteyken cevizle veya tarcinla servis yapabilirsiniz.