

İncirli İrmik Keki

Toplam 40 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 26 dk

8 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 2/10

Aydinli incirli irmik keki, kuru inciri irmikli karışımıyla pişirerek nemli, çekirdek dokulu ve çay saatine uygun bir Ege keki sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı İrmik
- 1 su bardağı Un
- 1 su bardağı Kuru incir
- 1 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta

Yapılışı

- Kuru incirleri küçük doğrayıp unun bir kaşığıyla harmanlayın.
- İncirli kek için yumurta ve şekeri 3 dakika açkenk olana kadar çırpın.
- İrmik, un ve sütü ekleyip kek hamurunu hazırlayın.
- İncirleri hamura katlayıp dibine çökmesin.
- Keki 180°C fırında 24 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İnciri küçük doğramak kekta boşluk oluşmadan eşit yayılmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip oda sıcaklığında servis edin, yanında çay ya da kahve sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta