

İncirli İrmik Keki

Toplam 40 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 26 dk

8 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 2/10

Aydıncirli 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

Yapılış

1. Kuru incirleri doğrayıp süütün içinde 10 dakika yumuşatın.
2. Yumurtaları çırpın, irmik ve unu azar azar ekleyin.
3. Sütlü incirleri hamura katıp karıştırın.
4. Keki 175°C fırında 35-40 dakika pişirin.
5. Keki 15 dakika ılımlayın.

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