



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI KEK

THY Skylife

125 gram yumuşatılmış margarin
2 su bardađı toz řeker
3 yumurta
1 su bardağı balkabağı püresi
2 su bardađı un
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
½ çay kaşığı yeni bahar
½ çay kaşığı muskat
½ su bardağı dövölmüş ceviz

Fırını 170 dereceye ayarlayın. Kek kalıbını önceden yağlayıp kenarda bekletin. Bir karıştırma kabında yağ ve şekeri mikserle 5 dakika çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin. Balkabağı püresini ilave edin. Ayrı bir kapta un, kabartma tozu, ceviz ve baharatları karıştırın. Bu un karışımını kek hamuruna ilave edin. Karışım kıvamını alana ve malzemeler iyice karışana kadar çırpın. Hamuru, yağladığınız kek kalıbına dökün ve 45-50 dakika pişirin. Fırından alın, biraz dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis edin.