



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI KEK

Malzeme

- 250 g Sana yağı
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 3 adet yumurta
- 2,5 su bardağı un
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 paket kabartma tozu
- 250 g balkabağı
- Sosu:
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı portakal suyu
- 1 su bardağı pudra şekeri

Hazırlanışı

Balkabağını ayıklayıp, üzerine az su ilave ettikten sonra haşlayıp, suyunu süzün.

Derin bir kâsenin içerisinde yumurtaları ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Daha sonra içine oda sıcaklığında yumuşattığınız yağı ilave edip, çırpmaya devam edin.

Bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, kabartma tozunu ekleyip, karıştırın.

En son olarak içine ezilmiş kabağı, portakal-limon kabuğu rendelerini ilave edip, karıştırın.

Kek harcını Sıvı Sana ile yağlanmış kek kalıbına dökün.

Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında keki 35-40 dak. pişirin.

Kek pişerken, küçük bir tencerede sosu için şekeri; limon ve portakal suyunu kaynatın.

Pişen keki kalıbından çıkarmadan üzerine kürdan yardımı ile delikler açıp, sıcak şerbeti dökün. Sosu çekmesi için 15 dak. bekletin. Keki servis tabağına ters çevirip, bütün cevizler ile süsleyin. Keki dilimleyip, krem şanti veya vanilyalı dondurma ile servis edin.