



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI KEK

1 su bardağı şeker
1 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım tatlı kaşığı karbonat
Yarım tatlı kaşığı tarçın
1 paket vanilya
1.5 su bardağı un
Yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz
1 su bardağı rendelenmiş balkabağı

Şeker ve yumurtayı iyice çırpın. Sıvıyağ ve yoğurdu ekleyerek çırpmaya devam edin. Karbonatı, tarçını, vanilyayı ve elenmiş unu ilave edin. Bir süre karıştırdıktan sonra kabak rendesini ve cevizi ekleyerek karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına dökerek, önceden ısıtılmış 200 derecede fırında pişirin. Üzerine pudraşekeri serpererek servis yapın.
