



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALKABAKLI PANDİSPANYA KEKİ

125 gr bitkisel margarin (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)  
5 adet yumurta  
1,5 su bardağı tozşeker  
1,5 su bardağı un  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Kreması için;  
750-850 gr balkabağı  
2 su bardağı tozşeker  
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan su  
1 çay kaşığı toz tarçın  
1 paket toz kremşanti (2 poşet)  
2 su bardağı süt (soğuk olmalı)  
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi

Soyulup iri kuşbaşı formunda doğranmış balkabağını geniş bir çelik tencereye koyun. Üzerine tozşekerini serpip oda sıcaklığında en az 1 saat kadar bekletin.

Tencereyi kısık ateşin üzerine oturtup suyunu ekledikten sonra orta ısıda ateşte ve kapağı kapalı vaziyette iyice yumuşayuncaya kadar pişirin.

Suyunu süzüp tarçını katın ve mutfak robotu ya da çatal yardımıyla iyice ezin.

Diğer taraftan, 2 poşet toz kremşantiyi ve soğuk sütü derin bir kasede katılışp kar gibi oluncaya kadar, 5-6 dakika çırpın. Püre halindeki balkabağını ve ceviz içini ilave edip karıştırın. Buzdolabına koyup bekletin.

Keki hazırlamak için; oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları ve tozşekerini derin bir kaba aktarın mikserin yüksek devriyle 3-4 dakika kadar çırpın. Üzerine oda sıcaklığında bekleyen yağ ekleyip 2-3 dakika daha çırpın.

Un, vanilya ve kabartma tozunu ilave edip tekrar karıştırın.

25-28 santim çapındaki kelepçeli kek kalıbını (bu boyutlarda yuvarlak bir kalıp da kullanabilirsiniz) 3 çay kaşığı yumuşamış yağla iyice yağlayın.

Kek karışımını kalıba aktarın üzerini düzeltin ve keki 5 dakika önceden ısıtıp 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında 40-45 dakika, üzeri altın sarısı oluncaya kadar pişirip çıkarın. Ilık hale gelince kalıptan çıkarın ve soğuyunca enlemesine ikiye bölün.

Kek parçalarından birini servis tabağına alıp üzerine ve kenarlarına bolca kabak püresi sürün. Kalan keki üzerine yerleştirip tekrar balkabağı püresi sürün. Hindistanceviziyle süsleyip buzdolabında bir süre belettikten sonra servise sunun.