



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI SICAK KEK

Malzeme:

500 gram Bizim Mutfak Teremyağ

500 gram beyaz çikolata

200 gram toz şeker

200 gram Bizim Mutfak Un

10 adet yumurta

10 adet yumurtanın sarısı

250 gram balkabağı

1 su bardağı Tozşeker

Servis için :

Tahin, pekmez, ceviz

Balkabağının kabuklarını soyun. Bir tencereye dizin ve üzerine 1 su bardağı tozşekeri ekleyip bir gece bekletin. Sabaha suyunu vermiş olan balkabağını kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin. Balkabağı tatlısını ezerek püre haline getirin. Teremyağı'ı derin bir kabın içine alın ve eritin. Beyaz çikolatayı ufak parçalara ayırın ve Teremyağ ilave edip, eritin. Derin bir kaseye yumurtaları ve yumurta sarılarını alın. 200 gram tozşekeri ilave edin ve yumurtalarla tozşeker özleşene kadar çırpın. Unu ve balkabağı püresini ekleyip karıştırın. 6 adet kalıbı yağlayıp, unlayın. Unun fazlasını silkeleyerek kalıplarda ince bir tabaka un kalmasını sağladıktan sonra karışımı kalıplara paylaşın. Önceden 170 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 12-13 dakika pişirin. Tahin, pekmez sos için isteğiniz oranında tahinle pekmezi karıştırın. Servis tabaklarına sıcak balkabaklı keki çıkartın. Üzerine tahin, pekmez karışımı sos döküp cevizle birlikte servis yapın.