



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI KEK

- 1 adet küçük boy kabak
- 50 gram kabuksuz antepfıstığı
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı tozşeker
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 4 çorba kaşığı hindistancevizi
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
- 2,5 buçuk su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu

Kabağı temizleyip ince rendeleyin. Yumurta ve şekeri geniş bir kaba alıp mikserle 5 dakika çırpın. Süt, sıvıyağ, hindistancevizi, portakal kabuğu rendesi, un ve kabartma tozunu ekleyip 10 dakika daha çırpın. Kabak ve antepfıstığı ekleyip bir çatalla karıştırın. Harcı içi yağlanıp unlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

