



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAĞI PÜRELİ KEKLER

3 yumurta
1 su bardağı (175 g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
2 su bardağı (200 g) un
BAL KABAĞI PÜRESİ İÇİN:
500 g bal kabağı
1 çay bardağı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
Yarım kutu (100 ml) Pakmaya ŞefKrema

Bal kabağı püresi için bal kabaklarını küçük küçük doğrayıp şekerle ve tarçınla birlikte tencereye aktarın. Üzerini örtecek ama geçmeyecek kadar su ekleyin. Orta ateşte, bal kabakları yumuşayana kadar pişirin. Daha sonra ocaktan alın. Pakmaya ŞefKrema ekleyin. Püre haline gelene dek ezin. Bal kabağı püreniz hazır.

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve sıvı yağı edip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcını ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış ortası delik küçük ve orta boy yuvarlak kek kalıplarına paylaştırın.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 20-30 dakika pişirin.

Kekler pişince fırından alın. İki kek arasına hazırladığınız bal kabağı püresinden sürün. Sandviç şeklinde kapatıp servis yapın.

