



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAĞI SOSLU KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı un
Üzeri için:
1 dilim balkabağı
5 çorba kaşığı şeker

Kek malzemesi karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 50 dakika pişirilir. Bu arada kabak minik parçalara kesilir, üzerine şeker eklenir, yumuşayana kadar pişirilir. Blenderden geçirilir. Kek fırından çıkınca ters çevrilir. Üzerine bal kabağı sosu sürülür.