



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI KEK

4 yumurta
1 su bardağı şeker
1 adet havuç
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı kıyılmış fındık
2,5 su bardağı un
1 su bardağı ceviz
400 gram haşlanmış balkabağı

Keki hazırlamak için yumurta ve şekerini yaklaşık 5 dakika çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağı ekleyip çırpmaya devam edin. Unu kabartma tozunu, vanilyayı, ezilmiş balkabağının yarısını da ekledikten sonra fazla karıştırmadan kalıpların içlerine dökün. 175 derecedeki fırında 15-20 dakika pişirip çıkartın. İsterseniz üzerine ceviz ve ezilmiş balkabağını biraz şekerle karıştırıp fırından çıkan kekin üzerine sürüp süsleyin.