



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAĞI KEKİ

0,5 kabak veya or balkabağı ezmesi
270 g maya
0,5 çay kaşığı tarçın
0,25 çay kaşığı zencefil tozu
Bir tutam öğütülmüş karanfil
0,5 çay kaşığı tuz
160 g margarin
320 g yumuşak esmer şeker
160 ml yayıkaltı sütü
2 büyük yumurta
1 vanilya çekirdeği tohumu
300 g krem peynir
70 g margarin
500 g pudra şekeri
3 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
Antepfıstığı
Büyük Delikli kek kalıbı

1. Fırını önceden 220 °C'ye ısıtın. Kabağın yarısını fıstık yağıyla ovalayın, folyo ile sarın ve bir saat boyunca fırında kavurun. Piştiğinde, kabağın kabuğunu soyun ve soğumaya bırakın. 330g'lık kavurulmuş kabağı, yumuşak püre haline getirin ve kek harcı için kenara koyun.
2. Fırın sıcaklığını 180 °C'ye düşürün.
3. Unu, tarçın, zencefil, karanfil ve tuzla karıştırın.
4. Hafifçe, margarini şekerle çirpin. Yumurtaları birer birer ardından vanilyayı çirpin.
5. Kabak püresine karıştırın. Unun yarısını, yayıkaltı suyuyla, yarısını da sütle çirpin.
6. Delikli tavayı yağlayın ve harcı tavaya oturtun. Keki, 30 dakikalığına pişirin.
7. Yavaşça tavada soğumasına izin verin ve naizk biçimde tavadan çıkarın. Rafta soğumasına izin verin.
8. Krem peyniri, margarin, pudra şekeri ve akçaağaç şurubuyla birlikte mikserle çırparak krem peynir kaplamasını hazırlayın.
9. Antepfıstıklarını kavurun ve bir bıçakla kesin.
10. Krem peynir kaplamasını keke sürün ve fıstıkları üstüne serpin.



