



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAKLI KEK

<https://www.sabah.com.tr>

Önce 3-4 dilim bal kabağını dilimleyin ve yağı kağıt serilmiş tepsiye dizin. 180 derecede önceden ısıttığınız fırına tepsiyi yerleştirin ve bal kabaklarını yumuşayınca kadar pişirin. Bir dövencekle ezdiğiniz cevizleri şeker, tarçın ve bal kabaklarıyla tencerede buluşturun. Tencere birkaç dakika kaynadıktan sonra ocaktan alın. Bu harcı soğuduktan sonra kek kalıbının içerisinde kek hamuruyla birleştirin. Yine 180 dereceye ayarladığınız fırında 40 dakika kadar beklettiğiniz kek kalıbınızı fırından çıkarttıktan sonra bal kabaklı kekiniz yemeye hazır.

