



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI KEK

4 adet yumurta
400 gram toz şeker
400 gram pişmiş ezilmiş bal kabağı
450 gram un
1 tatlı kaşığı silme karbonat
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı toz zencefil veya taze zencefil rendesi
300 mililitre zeytinyağı
60 gram kavrulmuş kıyılmış ceviz
1 çay kaşığı muskat rendesi
Üzeri için:
Pudra şekeri

Balkabağını ince ince dilimleyin. 2 kaşık toz şekerle pişirip blender'da ezin. Zeytinyağı ve toz şekeri mikserle iyice çırpin. Yumurtaları tek tek ilave edin ve çırpin. Kabak püresini ekleyin. Yavaş yavaş un ve kalan malzemeleri ilave edin. En son cevizi ve muskatı ekleyin. Baton kalıbı yağlayın ve un serpin. Fırını 200 derecede ısıtın. Kek harcınızı kalıplara dökün. Fırını 175 dereceye düşürün. Baton kalıpta 80 dakika pişirin. Muffin kalıplarda 25-30 dakika pişirin. İlk sıcaklıkları geçtiğinde üzerine pudra şekeri serpin. Baton kalıbı fırında bırakarak kontrollü bir şekilde pişmesini sağlayın.

