



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI KEK

500 gr un
2 su bardağı şeker
1 paket hamur kabartma tozu
1 tatlı kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı zencefil
1.5 su bardağı bal kabağı püresi
1.5 su bardağı damla çikolata
4 adet yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
1 portakal kabuğu rendesi

Bal kabağı püresi, şeker ve yumurtaları çirpin. Sıvıyağı ekleyin ve tekrar çirpin. Un, portakal kabuğu rendesi, kabartma tozu, karbonat, zencefil ve tarçını ayrı bir kasede birleştirin. Kek karışımına kuru malzemeleri ekleyin, karışana kadar çirpin. En son damla çikolatayı ekleyip spatula ile karıştırın. Kek hamurunu, önceden yağladığınız fırın kabına alın ve yine önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirin.

