



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI KEK

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

1 su bardağı rendelenmiş bal kabağı
1 su bardağı tam buğday unu
2 yumurta
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı mahlep
1 çay kaşığı anason
1 çay kaşığı tarçın

Yumurta ve sıvıyağı karıştırıp üzerine rendelenmiş balkabaklarını ve tam buğday ununu ekleyelim. Bu karışıma kabartma tozu, mahlep, anason ve tarçını da ekleyerek karıştıralım. Tercihen ceviz, fındık, badem ekleyebilirsiniz. Öncede ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika pişiriniz. Glütensiz olması için tam buğday unu yerine mercimek unu da tercih edebilirsiniz.
