



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI KEK

Balkabağı püresi için:

500 gram bal kabağı

3 yemek kaşığı toz şeker

3 su bardağı su

Kek harcı için:

3 adet yumurta

1 su bardağından 2 parmak eksik toz şeker

1 su bardağı süt

1/2 (yarım) su bardağı sıvı yağı

1 su bardağı kadar çekilmiş ceviz

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 çay kaşığı tarçın

Aldığı kadar un (yaklaşık 2.5 su bardağı)

İlk olarak uygun bir tencereye bal kabağı, şeker ve suyu alarak kabaklar yumuşayana kadar haşlıyoruz. Yumuşayan kabakların suyunu süzuyoruz, rondodan geçirerek püre haline getiriyoruz. Yumurta ve şekerleri karıştırma kabına alıp, köpük köpük krema haline gelene kadar çırpıyoruz. Süt ve sıvı yağı ekleyerek karıştırıyoruz. Un, kabartma tozu, tarçın ve vanilyayı eliyoruz, yumurtalı karışıma yavaş yavaş ekleyerek, akışkan bir kıvam elde ediyoruz. Kabak ve dövülmüş cevizi de ilave ederek mikserle karıştırıyoruz. Akışkan ama çok cıvık olmayan bir hamur elde ediyoruz. 160-170 derecedeki fırında yaklaşık 50 dakika pişiriyoruz. Piştikten ve iyice soğuduktan sonra servis yapıyoruz.

Not: Kek hamuruna isterseniz portakal ve limon kabuğu da ekleyebilirsiniz.