



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI KEK

- 1 dilim balkabağı
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1,5 su bardağı kek un
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Yarım su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı iri şekilmiş ceviz
- 1 şorba kaşığı tarçın

Kabağı rendeleyip kenara alın. Yumurta ile toz şekeri şırpın. Ardından sıvı yağı ekleyip tekrar şırpın. Yoğurt ve kek unu ekleyip karıştırın. Tarçın, rendelenmiş kabağ ve ceviz ekleyip karıştırın. Karışımı yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri kızarıp içini çekene kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

