



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI CEVİZLİ KEK

- 2 büyük dilim bal kabağı
- 1 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı Hindistan cevizi
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı irmik
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı un
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 avuç öğütülmüş ceviz

Bir tavada tereyağını eritip üzerine irmik ekleyin.

Ardından bir su bardağı süt boşaltın. İyice karıştırdıktan sonra unu ilave edip hamur kıvamına geldiğinde ocaktan alın.

Kek kalıbına irmik helvasını iyice dağıtın.

Bir tencereye bal kabağını ve havucu püre haline getirip ekleyin.

İçine bir su bardağı süt ve zeytinyağını koyun.

İyice karıştırdıktan sonra üzerine şeker, tarçın, toz şekeri koyun.

Muhallebi kıvamına gelen karışımı kek kalıbına dökün.

Soğuduktan sonra üzerini streçleyip buzdolabına koyun.

1 saat sonra çıkartıp rendelenmiş cevizini üzerine döküp servis edin.

