



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI KEK

Malzemeler 6-8 kişilik:

1 dilim balkabağı

1 adet yumurta

1 su bardağı tozşeker

1,5 su bardağı kekun

Yarım su bardağı sıvıyağ

Yarım su bardağı yoğurt

1 su bardağı iri çekilmiş ceviz

1 çorba kaşığı tarçın

Kabağı rendeleyip kenara alın. Yumurtayla 1 su bardağı tozşekeri çirpin. Ardından sıvıyağı ekleyip tekrar çirpin. Yoğurt ve kekunu ekleyip karıştırın. Tarçın, rendelenmiş kabak ve cevizi ekleyip karıştırın. Karışımı yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıp içini çekene kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.
