



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI TART

Bahar Erdoğan

Kek için:

2 yumurta

1 kahve fincanı sıvı yağ

2 kahve fincanı yoğurt

1 kahve fincanı pudra şekeri

2 yemek kaşığı hindistan cevizi

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

4 kahve fincanı un

Kreması için:

1 kilo bal kabağı

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı süt

1 yemek kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı tepeleme un

Üzeri için:

1 paket krem şanti

Yarım su bardağı süt

Kek için yumurta ve pudra şekerini mikser ile çırpın. Sıvı yağ, yoğurt, un, hindistan cevizi, vanilya ve kabartma tozunu ekleyin iyice çırpın. Tart kalıbını yağlayın ve karışımı dökün fırına verin. 1 kilo kabağı tencereye alın ve üzerine 1 su bardağı toz şekeri ekleyin yumuşayana kadar pişirin. Diğer bir tarafta tencereye 1 su bardağı süt, 1 yemek kaşığı un ve 1 yemek kaşığı şekeri ekleyin ve pişirin. Kabaklar piştikten sonra çatalla ezin. Eğer suyu kalırsa bir kenara ayırın. Keki ıslatmak için. Krema ile kabakları karıştırın ve mikser ile çırpın. Kek piştikten sonra kabakların suyu ile keki ıslatın. Üzerine kremayı dökün. Krem şantiyi süt ile hazırlayın ve kekin üzerine sıkma aparatı ile şekil verin.