



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAKLI EKMEK

<https://www.elele.com.tr>

- 1 bardak soya unu
- 1 bardak çekilmiş badem
- 1 bardak yapay tatlandırıcı
- 1,5 çay kaşığı tarçın
- 1/2 çay kaşığı muskat
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı karbonat
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 4 adet yumurta
- 1 adet iri kabak (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı vanilya tozu

Fırınınızı önceden 350 ° C'ye ısıtın. 10x20 cm ölçüsünde ekmek kalıbını iyice yağlayın ve kenara koyun. Büyük bir kaptaki soya unu, çekilmiş badem, yapay tatlandırıcı, tarçın, muskat, tuz, karbonat ve kabartma tozunu karıştırın. Başka bir kaptaki zeytinyağı, yumurta, rende kabak ve vanilyayı karıştırın. Ardından kabaklı karışımı kuru karışıma ekleyin ve bu karışımı hazırlamış olduğunuz kaba dökün. Yaklaşık 45 dakika boyunca, içerisine kürdan soktuğunuzda temiz çıkıncaya dek ekmeğinizi pişirin. 10 dakika pişirme kalıbında soğutun, ardından servis etmek üzere dilimleyin.

