



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI KEK

4 adet yumurta
2 su bardağı kabak rendesi
2 su bardağı şeker
1 su bardağı dövülmüş ceviz
125 gram margarin
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tarçın

Yumurtaları şekerle çırpın. Eritilmiş, soğutulmuş margarin, ceviz, tarçın ve kabak rendesi ilave edin. Un eleyip, kabartma tozu ile karışıma ekleyin. Yağlanmış kek kabına dökün ve 175 derece önceden ısıtılmış fırında pişirin.
