



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI MISIR UNU KEKİ

- 2 adet yumurta
- 2 adet kabak
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı pirinç unu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker

Kabakları rendeleyin ancak bu aşamada rendenin iri kısmını kullanın.
Derin bir kabın içinde önce sıvı sonra kuru malzemeleri katarak karıştırın.
Fırın kabını yağlayın ve bu karışımı kaba aktarın.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin.
Kek ılıdıktan sonra kesip servis yapabilirsiniz.

