



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA BALKABAKLI KEK

75 gr margarin
1,5 çay bardağı un
3 çay bardağı süt
2 adet yumurta
2 çay kaşığı kabartma tozu
100 gr balkabağı
1 çay kaşığı mahlep
1,5 çay bardağı toz şeker
30 adet kek kağıtları
Yeteri kadar su

Balkabağını haşlayıp püre yapın. Krep hamuru için balkabağı püresinin içine 75 gr eritilmiş margarin, un, süt, yumurta, kabartma tozu, mahlep ve toz şekeri ekleyip pürüzsüz olana kadar çırpın. Krep hamurundan kek kağıtlarının içine 2 yemek kaşığı koyun. Krep hamuru bitene kadar devam edin. Kek kağıtlarını fırın tepsisi içine yerleştirip 180 derece fırında pişirin.

