



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU BALKABAKLI KEK

Malzemeler

- 1 su bardağı sıvıyağ
- 2 su bardağı tozşeker
- 3 yumurta
- 2 su bardağı un
- 1 silme tatlı kaşığından az karbonat
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı dolusu kakao
- 2 su bardağı rendelenmiş balkabağı
- 1/2 su bardağı iri kıyılmış ceviz

Yumurta ve şekeri krema gibi olana kadar çırpın. Sıvıyağı yavaşça ekleyerek çırpıma devam edin. Kuru malzemeleri birlikte eleyip karışıma yarısını ekleyip karıştırın. Kabakları ve cevizi de ilave edip kalan unlu karışımı koyarak karışmasını sağlayın. Yağlanmış unlanmış yuvarlak pasta kalıbına veya dikdörtgen cam kalıba koyup 175C dereceli fırında içi sertleşene kadar pişirin. Dilerseniz ortasını kesip ve üzerine karamel veya puding koyarak servis yapabilirsiniz.
