



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BALKABAKLI KEK

175 gr. yumuřak tereyađı
1 büyük bardak řeker
2 adet yumurta
100 ml. ılık süt
1 büyük bardak balkabak püresi
1+1/4 bardak daha un
1 ay kaşığı tarçın
1/4 çay kaşığı hindistancevizi
1/4 çay kaşığı soda
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
1 vanilya
st için:
Pudra řekeri

Balkabağını soyup doğrayın.

Bir atal ile ezebileceğiniz kadar yumuşaklığa gelmesi için, az şekerli suda kaynatın.

Un, tarçın, hindistancevizi, kabartma tozunu, tuzu ve vanilyayı yani tüm kuru malzemeleri bir kaptaki karıştırın.

Mikserde, tereyağı ve şekeri krema haline gaterin. İki yumurta, ılık süt ve kabak püresini ekleyin ve karıştırın.

Son olarak, kuru malzemeleri ekleyin.

Kek kalıbınızı yağlayıp unlayıp kek hamurunuzu dkn.

Fırında 170 derece 50 dakika, krdan batırdığınız da kuru çıkana pişirin.

Sođumaya bırakın. Servis etmeden önce ters çevirip pudra şekeri serpin.

