



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHUNLU KABAK KEKİ

- 2 adet sakız kabağı
- 1 tutam taze tarhun
- 3 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 2 su bardađı un

Kabaklar iri rendelenir, bir kenara konur. Un, tuz ve kabartma tozu bir kaba konur. Havalandırarak karıştırılır. Eritilmiş ve soğumuş tereyağı ve yumurtalar ilave edilir. İnce kıyılmış tarhun ve kabak ilave edilir. Alt üst ederek karıştırılır. Yağlanmış uzun kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 1 saat kadar pişirilir.
