



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

BALKABAKLI KEK



3 adet yumurta
6 orba kaşığı pudra şekeri
1 su bardađı yođurt
1 büyük çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 orba kaşığı hindistancevizi
1 su bardađı ceviz
1 dilim balkabađı (350-400gr)
2 su bardađı un

- # nce balkabađı iri rendelenir.
- # Karıştırma kabına yumurtalar kırılır, şeker eklenir. Mikserle rengi beyaza dönene kadar çırpılır.
- # Yođurt ve sıvıyağ katılır ve kısa süre daha çırpılır.
- # Balkabağı, un, kabartma tozu, hindistancevizi ve tarçın eklenir. Mikserle kısa süre karıştırılır.
- # En son ceviz katılır. Tahta kaşıkla alt-st edilir.
- # Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırına verilir.
- # Yaklařık 50 dakika piřirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.

Not: Bu ölçülerle balkabağı yerine armut, havuç ya da elma da kullanılabilir.