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

BALKABAKLI KEK



3 adet yumurta
6 çorba kaşığı pudra şekeri
1 su bardağı yoğurt
1 büyük çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı hindistancevizi
1 su bardağı ceviz
1 dilim balkabağı (350-400gr)
2 su bardağı un

Önce balkabağı iri rendelenir.
Karıştırma kabına yumurtalar kırılır, şeker eklenir. Mikserle rengi beyaza dönene kadar çırpılır.
Yoğurt 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-üst edilir.
Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırına verilir.
Yaklaşık 50 dakika pişirilir.
Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.

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

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1892 | Adı: Balkabaklı Kek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 14:49