

## Bal Kabakli Kek

### Malzemeler

1 su bardagi seker  
2,5 su bardagi un  
2 adet yumurta  
1 su bardagi sut  
1 su bardagi sivi yag  
2 paket vanilya  
2 paket kabartma tozu  
2 su bardagi bal kabagi rendelenmis(cig olarak rendelenecek)  
Uzeri icin;  
Beyaz cikolata

### Yapilisi

Ilk olarak yumurta ve sekeri kopurene kadar cirpin.Bal kabagi haric tum malzemeleri koyup iyice karistirin.En son bal kabagini da ekleyip karistirin.Yagladiginiz kek kalibina hamuru doktuktan sonra 180 derece firinda 40 dakika kadar pisirin.Ara sira kontrol edin.Keki kaptan cikardiktan sonra benmari usulu erittiginiz beyaz cikolatayla susleyin.