



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ BALLI KEK

3 adet yumurta
4 çorba kaşığı bal
1 çay bardağı pudra şekeri
Yarım paket tereyağı (erimiş)
3 adet karanfil (dövülmüş)
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı ceviz (iri dövülmüş)
1 avuç kuru üzüm
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un

Yumurta şeker iyice çırpılır. Üzerine diğer malzemeler katılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 50 dakika pişirilir.

[ML® Ballı Pirinçli Kek için tıklayın](#)

[ML® Ballı Pirinçli Kek \(görsel\)](#)
