



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 \(görsel\)](#)

---