



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KAYMAKLI LÜKS KEK

4 adet yumurta
1 ay bardağı iek balı
1 ay bardağı pudra şekeri
1 ay bardağı krema
150 gr kaymak
1 ay bardağı hindistancevizi
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

Yumurtalar ukur bir kaba kırılır. Üzerine pudra şekeri eklenir. Mikserle bir kaç dakika çırpılır. Sonra yumuşak kaymak, krema ve bal eklenir. Kısa süre daha ırpıldıktan sonra hindistancevizi, elenmiş un ve kabartma tozu ilave edilir. Tahta kaşıkla karıştırdıktan sonra yağlanmış kek kalıbına dökülür. 165 derece fırında 1 saat pişirilir.