



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAL KAYMAKLI LÜKS KEK

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

Yumurtalar ukur bir kaba kırılır. zerine pudra ekeri eklenir. Mikserle bir kaç dakika çırpılır. Sonra yumuşak kaymak, krema ve bal eklenir. Kısa süre daha ırpıldıktan sonra hindistancevizi, elenmi un ve kabartma tozu ilave edilir. Tahta kaıkla karıtırdıktan sonra yağlanmi kek kalıbına dökülür. 165 derece fırında 1 saat pişirilir.