



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı bal
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı badem (iri dövülmüş)
- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşip köpürene kadar çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu, tarçını ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamurun üçte birini kalıba boşaltalım. Kalan hamura bademleri ekleyip karıştırarak sade hamurun üzerine boşaltalım. 190 derece ısılı fırında keki pişirelim. 190 derece ısılı fırında keki pişirelim. Keki kalıbı içinde soğutup servis yapalım.

