



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALLI KEK

Yarım su bardağı bal  
1 su bardağı sıcak su  
Yarım su bardağı süt  
Yarım su bardağı eritilmiş sıcak tereyağı  
2 adet yumurta  
2 yemek kaşığı kuru maya  
5 su bardağı un  
3 yemek kaşığı sarı üzüm  
3 yemek kaşığı ceviz içi  
1 tatlı kaşığı tarçın

Bir tencerede bal, sıcak su, tereyağı ve sütü, bal eriyinceye dek karıştırın. Daha sonra ılınan ballı karışıma yumurta, maya ve unu katarak yoğurun. Bu kek hamurundan 30 adet beze hazırlayın. Öte yandan ceviz, üzüm ve tarçını ayrı bir kaptaki karıştırın. Daha sonra ortası delik bir kek kalıbını tereyağıyla yağlayın. 15 adet bezeyi bir sıra halinde kek kalıbına dizin. Cevizli, tarçınlı karışımı bu bezelerin üzerine bolca serpin. Kalan 15 adet bezeyi de bir sıra halinde dizerek aynı işlemi uygulayın. Son olarak 2 yemek kaşığı eritilmiş sıcak tereyağı ve 2 yemek kaşığı balı karıştırarak kekin üzerine hepsini gezdirin. Keki fırına koymadan 30 dakika bekletin. Beklettiğiniz keki 175 dereceye ayarlı fırında, 40 dakika pişirin.

