



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALLI KEK

### Malzeme

- 175 gram Sana yağı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 su bardağı un
- 4 yemek kaşığı bal
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 paket Kabartma tozu
- Tuz ve karabiber
- Sosu için:
- 2 yemek kaşığı Sana yağı
- 2 yemek kaşığı bal
- 3 yemek kaşığı iri çekilmiş fındık

### Hazırlanışı

Oda sıcaklığında bekletip, yumuşattığınız Sana'yı, yumurtaları, pudra şekerini, balı, vanilyayı, yoğurdu ve limon kabuğu rendesini bir çırpıcı veya mikser yardımı ile krema kıvamına gelene kadar çırpınız. Krema kıvamına gelince, bir süzgeç yardımı ile eleyerek un ve kabartma tozunu ilave edip, karıştırınız. Sıvı sana ile yağlanmış kek kalıbına harcı döküp, Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35?40 pişiriniz. Pişen keki kek kalıbında 5 dakika soğuttuktan sonra servis tabağına ters çeviriniz. Sosu için: Küçük bir tavada sana yağını kızdırıp fındıkları kavurunuz. Balı ilave edip, 5 dakika kavurduktan sonra sıvı sana ile hafifçe yağladığınız tepsiye veya tabağa sosu döküp, soğutunuz. Fındıklı karamel soğuduktan sonra bıçak ile kesip kekin üzerine serpip, servis ediniz.