



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI KEK

250 gr (1+1/4 su bardağı) toz şeker
100 gr karışık meyve şekerlemesi
1 çay kaşığı tereyağı
1/2 kg (4 su bardağı) buğday unu
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı hindistancevizi (rendelenmiş)
1 kahve kaşığı zencefil
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı karbonat
250 gr (1 su bardağı) süzme bal
80 gr (1/2 su bardağından biraz az, rafine yağ)
3 yumurta (hafif çırpılmış)
3 çorba kaşığı süt
1 limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı reçel (istediğiniz cinsten)
50 gr (1/3 su bardağı) tuzsuz, kabuksuz badem

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180 °C) ısıtınız.

Orta boy yuvarlak bir kek kalıbını yağlayıp, dibine ve etrafına yağlı kâğıt koyarak bir kenara bırakınız.

Un ve tuzu büyük boy bir kâseye eleyiniz. Hindistancevizi, zencefil, tarçın ve karbonatı bir tahta kaşık yada spatula ile karıştırıp bir kenara bırakınız.

Orta boy tencerede balı rafine yağ ile hafif ateşte tahta kaşıkla karıştırarak, bal yağı içene kadar ısıtınız. Ateşten alıp bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kâsede yumurtaları ve sütü yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile çırpınız.

Limon kabuğu rendesini, reçeli, yağ-bal karışımını ekleyerek çırpıma devam ediniz. Unun ortasını açınız ve bu karışımı boşaltıp devamlı olarak yumurta teli ile karıştırınız, sonra şeker ve karışık meyve şekerlemesini ekleyiniz.

Bu karışımı kalıba döküp, üstüne bademleri diziniz. Fırında 1+1/4 saat, keke batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz.

Kalıbı fırından alıp 10 dakika beklettikten sonra servis tabağına çeviriniz. Yanlarındaki ve üstündeki yağlı kâğıdı alıp iyice soğumasını bekleyiniz.