



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI KEK

1 tatlı kaşığı tereyağı
1+1/4 su bardağı süzme bal
180 gr (3/4 su bardağı) şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 kahve kaşığı yenibahar
1 çorba kaşığı limon suyu
480 gr (4 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı karbonat (1 çorba kaşığı sütte eritilmiş)

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

20 X 25 cm'lik dikdörtgen bir pasta kalıbını 1 tatlı kaşığı yağla yağlayıp bir kenara bırakınız. Bal, şeker, tarçın, yenibahar ve limon suyunu orta boy bir tencerede karıştırınız. Karışımı orta ateşte sürekli karıştırarak, şeker, tamamen eriyip, iyice kaynayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, unu katınız. Tahta bir kaşıkla eritilmiş karbonatı ekleyip iyice karıştırınız. Karışımı yağladığınız kalıba döküp, üstünü bıçakla düzeltiniz. Kalıbı fırının orta katına sürüp 30 X 35 dakika, keke batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz. Kalıbı fırından alıp, sıcak yenilecekse 30 dakika, soğuk yenilecekse 1 saat bir kenarda beklettikten sonra, küçük karelere keserek servis ediniz.
