



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BALLI TATLI

Elif Korkmazel

2 adet yumurta  
1 ay bardađı toz Őeker  
2 su bardađı un  
1 ay bardağı sıvıyağ  
1 ay bardađı reel  
1 ay bardađı bal  
1 tatlı kaŐığı toz zencefil  
Muskat  
Tarçın  
Yarım ay bardağı süt  
1 paket kabartma tozu  
zeri için:  
2 ay bardađı su  
1 ay bardađı bal  
2 orba kaŐığı pudra Őekeri  
1 orba kaŐığı limon suyu

Yumurtaları ve toz Őekeri ırpın. Kabartma tozu hariç tüm malzemeyi katıp karıŐtırın. Kabartma tozunu ekleyip tekrar karıŐtırın. Yağlanıp unlanmış kalıba boŐaltıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında piŐirin. İki bardak suyu balla karıŐtırıp fırından çıkarttığınız kekin üzerine gezdirin. Kekin biraz ŐiŐmesini bekleyin. Pudra Őekeri ve limon suyunu karıŐtırıp kekin üzerine sürün.