



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI TORTA

50 gr tereyağı veya margarin
200 gr bal
5 kahve fincanı un
1 limon kabuğu rendesi
1 kahve kaşığı karbonat
biraz tuz

Bir tenceye yağ ve süt koyulur. Orta ateşte karıştırıp birbirine halledilir. Sonra tahta bir kaşıkla karıştırmaya devam ederek bal ilâve edilir. Ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Öte yandan çukur bir kaba un ve bir tutam tuz koyulur ve soğumuş olan ballı süt karıştıra karıştıra ilâve edilir. Sonra yumurta, limon kabuğu rendesi, karbonat da katılır ve iyice karıştırılıp birbirine halledilir. İçi yağlanmış kek kalıbına dökülür ve sıcak fırına koyulup üzeri kızarıncaya kadar pişirilip çıkarılır. Soğuduktan sonra servis yapılır.

[ML® Balbadem Pastası için tıklayın](#)