



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI ZENCEFİLLİ KEK

Malzemesi:

- 1,5 su bardağı un
- 1/4 bardak toz şeker
- 1,5 komposto kaşığı kabartma tozu
- 2 kahve kaşığı tuz
- 2 kahve kaşığı zencefil
- 2 kahve kaşığı toz karanfil
- 1 yumurta
- 1/2 su bardağı süzme bal
- 1/2 su bardağı süt
- 4 çorba kaşığı erimiş tereyağı

Hazırlanışı:

Un, tuz, kabartma tozu ve baharatı bir kaba koyup sallayarak karıştırın. Çarpılmış yumurta, bal, süt ve erimiş yağı ayrı bir kaptaki karıştırmayı iyice çarpın. Baharatlı unu da buna ilave ederek iyice çarpın. Bir kek kabını yağlayarak malzemeyi içine dökün. Orta sıcaklıktaki fırında 30-35 dakika pişirin.

Not: Bu tip keklerde yarım saat kadar orta sıcaklıktaki fırında pişirmek kafidir. Ancak keki çıkarmadan önce pişip pişmediğini kontrol etmelisiniz.

[ML® Ballı Pirinçli Kek için tıklayın](#)