



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BALLI KEK

Ahmet Kalkan

- 1 paket yaş maya
- 3 adet yumurta
- ½ su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 4 çorba kaşığı bal
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 3 su bardağı un
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 çay kaşığı susam
- 4 çorba kaşığı su

Şeker, bal ve 4 çorba kaşığı su bir kaba konularak kısık ateşte şekerler eriyinceye kadar karıştırılarak pişirilir. 3 adet yumurta 2 dakika kadar mixer yardımı ile köpük köpük olana kadar çırpılır. Daha sonra üzerine süt, un, sıvı yağ, 1 paket Yuva Yaş Maya eklenir ve 1 dakika kadar daha karıştırılır. Elde edilen beyaz karışımın bir miktarı ayrı bir kaba alınır. Kalan diğer karışıma ise önceden hazırlanan ballı karışım ve dövülmüş cevizler ile 2 çorba kaşığı kakao eklenip tekrar karıştırılır. Kek kalıbı biraz margarin ile yağlanıp susamlar serpiştirilir. Kek kalıbına ayrılan beyaz karışımın birazı dökülüp her tarafa eşit şekilde dağıtılır. Daha sonra üzerine kakaolu karışım dökülür. Son olarak kalan beyaz karışımın tamamı kakolu karışımın üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirilir. Biraz ılıyınca kalıptan çıkartılır, soğuduktan sonra dilimlenerek servis yapılır.