



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI BALLI EV KEKİ

3 adet yumurta
1 ay bardağı bal
1 ay bardağı süt
3 lüle kaymak
2 orba kaşığı kakao
2 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un

Büyük karıştırma kasesine bal, süt, kaymak ve yumurtalar kırılır. Mikserle iyice çırpılır. Bir eleğe un, kabartma tozu ve kakao konur, sıvı karışımın üzerinde elenir. Tahta kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır. Yağlanmış bir kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir.