



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZENCEFİLLİ BALLI KEK

3 adet yumurta  
150 gr margarin  
1 su bardağı toz şeker  
1,5 su bardağı süt  
3 yemek kaşığı bal  
1 küçük boy kök zencefil  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
2 su bardağı un

Kök zencefil güzelce soyulur, rondoda küçük parçalara ayrılır ve kek karışımını hazırlayacağınız kaba alınır. Bal eklenerek çırpılır. Daha sonra yumurta, margarin eklenir ve homojen bir karışım elde edene kadar çırpılır. Elenmiş un ve diğer malzemelerde eklenerek 160 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Mutlaka kürdanla içinin pişip pişmediği kontrol edilmelidir. İsteğe göre üzerine dondurma ve pudra şekeri eklenerek de servis yapılabilir.