



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI BAHARATLI KEK

Baharatlı karışım:

120 gr kuş üzümü (sıcak suda 30 dakika beklemiş ve suyu süzölmüş)

1 su bardağı öğütölmüş ceviz

40 gr ufalanmış bitter çikolata

1 tatlı kaşığı dövölmüş karanfil

1 tatlı kaşığı kişniş

1 tatlı kaşığı tarçın

1 tatlı kaşığı zencefil

1 tatlı kaşığı muskat (küçük hindistan cevizi)rendesi

1 çay kaşığı anason

1 çay kaşığı mahlep

Hamuru için:

3 adet yumurta

125 gr margarin

1 su bardağı süt

1 poşet şekerli vanilin

1 paket sade kek karışımı

Çukur bir kabın içinde üzüm, ceviz, çikolata ve baharatları koyarak karıştırın. 15 dakika bekletip yarım su bardağı sade kek karışımı ile unlayın.

Yumurta ve toz şekerini derin bir kaba alın ve mikser ile 4-5 dakika çırpın. Margarin, süt, şekerli vanilin ve kalan sade kek karışımını ekleyip 3-4 dakika daha çırpın. Baharatlı karışımın $\frac{3}{4}$ ünü hamura ekleyip karıştırın, 28 cm çapındaki yağlanmış kalıba dökün. Üzerine kalan baharatlı karışımı yayın ve ısıtılmış fırında 170 derecede 50 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkartıp 10 dakika bekletin ve kalıptan çıkartın. Soğutup dilimleyerek servis yapın.

