



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KEK

[Sahrap Soysal](#)

Kek için:

3 su bardağı un
3.5 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı toz karanfil
1/2 çay kaşığı toz zencefil
3/4 çay kaşığı muskat
1/2 çay kaşığı tuz
1.5 su bardağı şeker
180 gr tereyağı
3 adet yumurta
1.5 su bardağı balkabağı püresi
1/2 su bardağı krema
1/4 su bardağı su
1.5 çay kaşığı vanilya
Krema için:
300 gr labne peyniri
1/3 su bardağı tereyağı
3.5 su bardağı pudra şekeri
2 çay kaşığı Akçaağaç şurubu

Kek için:

Bir kasede un, kabartma tozu, tarçın, karanfil, muskat ve tuzu karıştırın.
Başka bir kasede şeker ve tereyağını krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurtaları ekleyip 2 dakika daha çırpın. Daha sonra çırpıma devam ederek sırasıyla, balkabağı püresi, krema, su ve vanilyayı ekleyin.
Son olarak un karışımına azar azar ekleyin ve karıştırın.
Hazırladığınız kek karışımını yağladığımız bir kek kalıbına döküp önceden 160 C'ye ısıttığınız fırında 35-40 dakika batırdığınız kürdan temiz çıkana kadar pişirin.
Fırından çıkarıp 15 dakika soğumasını bekledikten sonra dilerseniz kekinizi katlara ayırın.
Krema için:
Krema için labne peyniri, pudra şekeri ve oda sıcaklığındaki tereyağını iyice çırpın. Daha sonra Akçaağaç şurubu ile lezzetlendirip kekinizin ara katlarına yada üzerine sürerek servis edin.