



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI KEK (İSVEÇ)

Kullanılacak malzeme:

400 gram un,

150 gram toz şekeri,

30 gram turunç şekerlemesi,

100 gram tereyağı,

50 gram hafifçe kavrulmuş badem içi,

2 yumurta, sadece sarısı

rendelenmiş bir limonun kabuğu,

1 desilitre kadar süt,

2 kaşık kadar baharat karışımı (dövülmüş kişniş, ardıç meyvesi, reni bahar, vanilya tozu, tarçın, mahlep, santep),

1/2 kaşık kadar beyaz biber tozu.

Yapımı:

Turunç şekerlemesini çok küçük parçalara doğramalı. 24 santim çapında turta kalıbını yağa bulamalı. Unu elekten geçirerek hamur yoğurma mermerine boşaltmalı. Buna toz şekerini serpmeli, rendelenmiş limon kabuğunu, baharat karışımını, beyaz biberi, yumurtaları ve oda ısısında eritilmiş yağı katmalı ve yoğurmaya başlamalı. Vakit vakit sütü de azar azar katarak oldukça yumuşak bir hamur elde etmeli. Hamuru yağa bulanmış turta tepsisine boşaltmak Bir spatulayia hafifçe düzledikten sonra kıyılmış badem içini üstüne serpiştirmeli ve tepsiyi orta ısıli bir fırına koyup bir saat kadar orada tutmalı. Kekin pişip pişmediğini bir kibrit çöpüyle kontrol etmeli. Pişince fırından çıkarmalı ve ince ve keskin ağızli bir bıçakla kekin kalıba yapışıp yapışmadığını kontrol etmeli. Yapışık yerler varsa bıçakla ayırdıktan sonra tepsiyi başaşağı ederek içindekini servis tabağına aktarmalı. Kek soğuyunca sabah kahvaltısında servis yapmalı.