



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI KEK

Baharatlı karışım:

120 g (1 su bardağı) kuş üzümü (sıcak suda 30 dakika beklemiş ve suyu süzölmüş)

90 g (1 su bardağı) öğütölmüş ceviz

40 g 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

Hamur:

3 yumurta

340 g (2 su bardağı) toz şeker

125 g margarin veya tereyağı

200 ml (1 su bardağı) süt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 paket Dr. Oetker Sade Kek Karışımı

Baharatlı karışım:

Çukur bir kabın içinde üzüm, ceviz, çikolata, 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 veya tereyağı, süt, şekerli vanilin ve kalan sade kek karışımını ekleyip 3-4 dakika daha çırpın. Baharatlı karışımın 3/4'ünü hamura ekleyip karıştırın, 28 cm çapındaki yağlanmış kalıba dökün. Üzerine kalan baharatlı karışımı yayın ve pişirin. Fırından çıkartıp 10 dakika bekletin ve kalıptan çıkartın. Soğutup dilimleyerek servis yapın.

