



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARLI KEK

MALZEMESİ

- 4 Yumurta
- 2,5 Su bardağı toz şeker
- 1 Su bardağı süt
- 1 Küçük paket margarin (125 gr.)
- 1 Su bardağı dövülmüş ceviz
- 2 Avuç kuş üzümü
- 1 Paket dövülmüş tarçın
- 1 Paket dövülmüş karanfil
- 2 Çay kaşığı kabartma tozu
- 3 Su bardağı un.

YAPILIŞI

- Çukur bir kaptay yumurta ile şekerini iyice çırpınız.
- Sütü, eritilmiş margarinini ilâve ederek karıştırınız, içine ayıklanmış kuş üzümü, dövülmüş ceviz, tarçın ve karanfilide katarak karıştırınız.
- En son kabartma tozu ile eritilmiş unu ilâve ediniz.
- Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına kek hamurunu boşaltınız.
- Kızdırılmış orta ısıdaki fırında 35-40 dakika pişiriniz.
- Ilık olunca kek kalıbından çıkartarak servis tabağına alınız.