



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEÇİM KEKİ

15 gr taze (yaş) maya
240 gr (1 su bardağı) + 1 çay kaşığı şeker
1 su bardağı süt (kaynatılıp, ılıtılmış)
675 gr (5 2/3 su bardağı) un (elenmiş)
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı yenibahar
240 gr (1+1/3 su bardağı) kuru üzüm
240 gr (16 çorba kaşığı) 2 tatlı kaşığı tereyağı
2 yumurta

Mayayı orta boy bir kaseye ufalayınız. 1 çay kaşığı şeker, 1/2 su bardağı süt ve 1 su bardağı un ekleyip, bir tahta kaşıkla bütün malzemeyi karıştırınız. Kaseyi ılık ve cereyansız bir yere koyup, 1 gece dinlendiriniz.

Bir başka orta boy kasede kalan 4+2/3 su bardağı (550 gr) un, tarçın ve yenibaharı karıştırıp, kuru üzümleri ekleyerek, kaseyi bir kenara bırakınız. 240 gr (16 çorba kaşığı) tereyağı büyük bir kasede, bir tahta kaşıkla, yumuşayıp köpük köpük olana kadar dövdünüz. Azar azar kalan 240 gr (1 su bardağı) şekerini dövmeye devam ederek ekleyiniz. Bütün şeker eklendikten sonra, yumurtaları çırparak (teker teker) katınız.

Baharatlı ve üzümlü unun yarısıyla sütlü karışımın yarısını, yağ-şeker karışımına katıp yavaşça karıştırınız. Bütün malzeme karışınca kalan baharat ve üzümlü unla, kalan sütü de aynı biçimde yağ-şeker karışımına katınız.

Mayalı karışımı ekleyip, yeniden karıştırdıktan sonra, kaseyi ılık ve cereyansız bir yere kaldırıp 1,5 saat, hamur bir kat kabarana kadar dinlendiriniz.

20 sm derinliğinde kare biçimindeki bir kek kalıbını, kalan 2 tatlı kaşığı tereyağıyla yağlayıp bir kenara bırakınız. Hamuru ellerinizle 3 dakika hafifçe yoğurup, yağlanmış kalıba yerleştiriniz. Kalıbı nemli ve temiz bir bezle örtüp, ılık ve cereyansız bir yere kaldırarak, 10 dakika daha dinlendiriniz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200° C) getirip, ısıtınız.

Kalıbı fırının orta katına sürüp, keki 30 dakika pişiriniz. Fırının sıcaklığını azaltıp (150° C), keki 45 dakika daha, ortasına batırılan bir şiş temiz olarak çıkana kadar pişiriniz.

Kalıbı fırından alıp, keki kalıpta 10 dakika ılıtınız. Keki bir tel ızgaraya çıkarıp, tamamen soğuttuktan sonra servis ediniz.