



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI BALLI KIŞ KEKİ

Kek Hamuru için:

2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)

1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)

Tereyağ (250g)

3 Adet Yumurta

2 Adet Orta Boy Elma (Soyulmuş, Küp Küp Doğranmış)

½ Çay Bardağı Bal (50g)

1 Tutam Karabiber

1 Su Bardağı Dövmüş Ceviz (80g)

2 Çay Kaşığı Toz Tarçın

1 Tutam Karabiber

Üzeri için:

3 Adet Soyulmuş, Dilimlenmiş Taze Elma

Üzeri için:

1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60g)

Fırınınızı önceden 170°C ayarlayıp ısıtın.

Orta boy bir tava içerisinde, tereyağı, tarçın, bal, karabiber ve elmayı kaynatın. Kaynadıktan sonra ateşi kısın ve düşük ateşte

1-2 dakika daha pişirip, ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Bir çırpma kabında yumurta ve toz şekeri, şeker iyice eriyip, karışım köpüklenene dek mikser yardımı ile 5-6 dakika çırparak karıştırın.

Başka bir kaba un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek aktarın. Bu karışımı yumurtalı karışıma ilave edin.

Üzerine cevizler ve elmalı ballı sosu da ilave edip, bir spatula yardımıyla söndürmeden karıştırın.

Hazırladığınız kek hamurunu yağlanmış kek kalıbına dökün.

Üzerine elma dilimlerini dizip, önceden 170°C ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından alınca soğumaya bırakın.

İlinin kalıptan çıkarın ve üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirip, dilimleyerek ılık veya soğuk servis yapın.



