



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ÇİKOLATA SOSLU KEK

Malzemeler

4 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 adet elma
Biraz tarçın
Aldığı kadar un
Sosu İçin
1 kaşık nişasta
1 kaşık pirinç unu
1 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
1 paket kakao (pişirilecek)

Yapılışı

(Sıvı yağdan yarım kahve fincanı ayırın). Normal kek hamuru yapılır. Ayrı bir yerde yarım kahve fincanı yağa bir miktar tarçın eklenir. Soğutulmuş ve dilimlenmiş elmalar bu karışıma bulanarak yağlanmış kek kalıbına dizilir. Üzerine hazırlanan kek hamuru dökülerek 170 C fırında pişirilir. (bu arada pişirilen krema ılık halde olacak) Kek soğuduktan sonra elmalar üste gelecek şekilde kalıptan çıkarılır. Soğuk kekin üzerine ılık krema sürülür.