ELMALI DALGALI KEK

4 su bardağı un
150 gr margarin
3 yumurta
1 çay bardağı yoğurt
2 su bardağı toz şeker
1 kase dövülmüş ceviz
1 kase dövülmüş antepfıstığı
5-6 elma
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu vanilya
1 tatlı kaşığı zencefil
2 su bardağı su

Boş kapta unu koyup ardından margarin kabartma tozu vanilya zencefil yumurta tarçın dövülmüş ceviz 1 buçuk su bardağı toz şeker yoğurt ilave edip çırpın macun kıvamına gelince yağlanmış tepsiye dökün elmaları ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın ve soyun boş tencereye koyun 2 su bardağı su ve yarım su bardağı şekerle hafif pişirin elmaları kek hamurun üzerine araları 4 parmak boşluk kalacak şekilde bastırarak yerleştirin ve keki fırına verin fırından çıkınca elmalı kısımların üzerine dövülmüş antep fıstığı döküp servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:113576 • adı:Elmalı Dalgalı Kek • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 16:39