



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI DOLGULU KEK

2 yumurta
1 su bardağı şeker
1/2 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı un
1/2 paket kabartma tozu
6 küçük elma
1 paket vanilya
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
1 çay bardağı şeker

Kek malzemelerinizi çırpın. Tepsiyi yağlayarak un serpin. Una buladığınız elmaları düzenli aralıklarla tepsiye dizin ve elmaların aralarına kek hamurunu dökün(elmaların iç kısımları boş kalmalı). 180 derecelik fırında kek kızarana kadar pişirin. Kremanızı her zaman olduğu gibi pişirin. Malzemeleri bir tencereye alarak hiç topak kalmayana kadar çırpın. Kaynayıp, koyulaşana kadar karıştırın. Kaynadıktan sonra 1-2 dakika kadar ocakta tutun. Almadan önce de vanilyayı ilave edin ve karıştırın. Pişen keki fırından alın ve elmaların boş bıraktığımız iç kısımlarını ve üzerini kapatacak kadar krema ile doldurun. İstedığınız gibi süsleyip servis edin.