



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KESTANELİ KEK

Malzeme

- 200 g Sana paket
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 adet elma
- 100 g kestane
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 adet portakalın kabuğunun rendesi
- ½ tatlı kaşığı tarçın
- 1 adet limon

Hazırlanışı

Elmaların kabuklarını soyup, tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Elmaların kararmamaları için limonlu su da bekletin.

Kestane şekerlerinin fazla şerbetini süzüp, küçük parçalara bölün.

Derin bir kâsenin içerisinde, oda sıcaklığında yumuşattığınız sana yağını, şekeri ve yumurtaları krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Daha sonra içine portakal kabuğunun rendesini, sütü, bir süzgeç yardımı ile unu kabartma tozunu, tarçını, vanilyayı, eleyerek ilave edip, karıştırınız.

Kek harcının yarısını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına dökün. Harcın üstüne suyunu süzdüğünüz doğranmış elmaları ve kestaneleri koyun.

Üzerine kalan harcı döküp, kaşığın sırtı ile düzeltiniz.

Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dak. pişiriniz.

Pişen keki kalıbında 15 dak. Bekletip, soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip, servis ediniz.