ELMALI KUZİNE KEKİ

3 adet orta boy tatlı elma
Kek için:
125 gr. margarin (eritilip, ılıtılmış)
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Önce elmaları soyup, çekirdeklerini ayıklayalım ve çok ince halkalar halinde doğrayıp, karar-mamaları için de üzerine yarım limonu sıkıp, kenarda bekletelim. Öte yandan derin bir karıştırma kabının içinde; yumurta ve toz şekeri 5 dakika çırpalım. Ilıtılmış margarin ve sütü katıp 1 dakika daha çırpalım. Un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyerek biıkaç dakika iyice karıştıralım. Daha sonra her tarafını yağladığımız kek kalıbının içine kek hamurunu boşaltalım. Üzerine kağıt havluyla sildiğiniz elma dilimlerini, hamura batırarak şekilli olarak dizelim 175 dereceye ayaiı fırında 35-40 dakika pişirip, servise sunalım.

© lezzetler.com tarif no:100889 • adı:Elmalı Kuzine Keki • gönderen:canik • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:01