



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI NORVEÇ KEKİ

2 yumurta
225 gr pudra şekeri
100 gr yağ
150 gr sütün üstünde tutan kaymak
175 gr un
3 çay kaşığı kabartma tozu
3-4 elma

20 x 30 cm. boyundaki tepsiyi yağlayıp un serpiştirin. Yumurtalarla şekerin 200 gr'mını, karışım koyulaşıp krem haline gelene dek ve yukarı kaldırıldığında iz bırakacak biçimde olana dek çırpın. Yağ ve sütü başka bir tencereye koyun. Kaynama noktasına ulaşana dek karıştırın ve bu durumdayken yumurtalarla şeker karışımına ekleyin. Un ve kabartma tozunu da ekledikten sonra unun topaklanmamasına özen göstererek karışıma katın. Karışımı hazırlanan tepsiye boşaltın. Elmaların kabuğunu soyup ortalarını aldıktan ve dilimledikten sonra hamurun üstüne dizin. Üzerine de kalan şekeri serpip, orta kızgınlıktaki fırında iyice kabarıp rengi kızarana dek 20-25 dakika pişirin. Tepside soğumasını bekleyin ve dilimlere kesip servis yapın.