



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ÜZÜMLÜ KEK

Maya Bulut

- 2 Adet Elma
- 2 Kahve Fincanı Kuru Üzüm
- 3 Adet Yumurta
- 3 Kahve Fincanı Toz Şeker
- 1 Tatlı Kaşığı Tarçın
- 1/2 Çorba Kaşığı Margarin
- 5 Kahve Fincanı Un
- 1 Paket Kabartma Tozu

Elmaların kabuklarını soyup küçük küpler şeklinde doğrayalım. Tencereye bir buçuk kaşık yağ ekleyip elmaları 5 dakika kavuralım. Sonra kuru üzüm ve tarçını ekleyip tencereyi hemen ateşten alalım. Derin bir kapta üç yumurtayı şekerle köpürene kadar çırpıcıyla çırpalım (mikser kullanmayın). Unu ve kabartma tozunu ekleyip hamur kıvamını alana kadar çırpmaya devam edelim. Sonra elmalı harcı içine katıp biraz daha karıştıralım. Hamuru iyice yağlanmış kalıba dökelim. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 20 dakika pişirelim ve keki kalıptan soğuyunca çıkarmaya dikkat edelim.