



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KEK

1 su bardağı kendinden kabaran un (self-rising flour)

not: Bu unu kendiniz yapmak için varsa kekun, yada normal unun içine 3 çay kasığı karbonat + 2 çay kasığı kabartma tozu + 1 çay kasığı tuzla birlikte eleyip kullanabilirsiniz. Bu tarifte 1 bardağını alt hamura, kalanındanda 3/4 bardak üst hamura kullanın.

1/2 su bardağı iyice çekilmiş badem

80gr tereyağı veya margarin (yaklaşık 5 buçuk yemek kasığı kadar)

1/3 bardak kahverengi seker

1 tatlı kasığı limon suyu

1 çırpılmış yumurta (yaklaşık)

İçine:

4 su bardağı soyulup, ayıklanıp ufak küp küp doğranmış elma (yaklaşık büyük 3 tane)

1/2 su bardağı kahverengi seker

1 tatlı kasığı limon suyu

Üstüne:

3/4 su bardağı kendinden kabaran un

1 tatlı kasığına yakın tarcin

4 yemek kasığı tereyağı veya margarin

1/3 su bardağı kahverengi seker

Yuvarlak kek kalıbını (kelepçeli varsa daha iyi olur) yağlayın. 1 bardak unu ve bademin yarısını birlikte bir kapta karıştırın. Soğuk yağı küçük küçük bıçakla unun içinde kıyın.

Parmak uçlarınızla yağı hamura yedirin ufalayarak. Seker ve limon suyunu ilave edin. Sonra sertce bir hamur haline gelmeye yetecek kadar çırpılmış yumurtadan ilave edin.

Hamuru hazırladığınız kalıba bastırıp düzeltin. Kalan çekilmiş bademi üstüne serpip buzdolabında soğumaya bırakın. (yarım saat kadar)

Elmalı, kahverengi sekeri ve limon suyunu birlikte karıştırıp hamurun üstüne düzgünce yayın.

Üst hamuru yapmak için un ve tarcini birlikte eleyip yine soğuk yağı önce bıçakla içine kıyıp sonra parmak uçlarınızla yağı hamura yedirin. Sekeride ilave edip elmaların üstüne serpistirin.

Not: Üst hamurunu yaptığınız zaman hamurdan ziyade topaklı kırıntılı bir yapısı olacaktır (Cokelek peyniri gibi) Bunu elmaların üstüne esit şekilde serpistireceksiniz. Pistiği zaman kekinize ayrı bir kırıntı verecektir. Önceden ısıtılmış 350F (180C) dereceli fırında orta katta yaklaşık 1 saat- 1 saat 15 dakika kadar üstü iyice kızarana kadar pisirin. 10 dakika kadar ilindikten sonra kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın.

[ML® Şirin Kekler için tıklayın](#)