



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖPÇATAN KEK

Kullanılacak Malzemeler

- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı irmik
- ½ su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 adet yumurta (oda sıcaklığında)
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 3 adet orta boy tatlı elma

Hazırlanma Şekli

- . Öncelikle, derin bir kapta oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları ve toz şekerini çatalla köpük köpük oluncaya kadar, 2-3 dakika çırpın.
- . Sonra, ılık süt ve sıvıyağı ekleyerek çatalla çırpıma devam edin.
- . Şimdi de; üzerine irmik un ve kabartma tozunu aktarıp kaşıkla iyice karıştırın.
- . Diğer taraftan, elmaları soyup rendeleyin.
- . Elmaları ellerinizle sıkarak suyunu çıkarın.
- . Suyunu sıktığınız elmaları ve çekilmiş ceviz içini de hamura ilave edip yine karıştırın.
- . Artık yumuşamış margarinle iyice yağladığınız kalıba boza kıvamındaki kek hamurunu boşaltabilirsiniz.
- . Yaklaşık 5 dakika önceden 175 dereceye ayarlanmış fırında, üzeri koyu kahverengi oluncaya kadar, 35 dakika pişirin.
- . İyice pişip pişmediğini kontrol etmek için bir kürdanı keke batırıp çıkarın. Hamur kürdana yapışmamışsa kek pişmiş demektir.
- . Son olarak, fırından çıkardığınız keki soğumaya bırakın.
- . Sonra kalıbından çıkarıp üzerini hindistancevizi ve çekilmiş fıstıkla süsleyerek servise sunun.