



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA SOSLU KEK

1 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)
240 gr (2 su bardağı) + 1 çorba kaşığı un
1 kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karanfil
240 gr (1 su bardağı) toz şeker
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
3 yumurta
120 gr (3/4 su bardağı) kuru üzüm
120 gr (3/4 su bardağı) ceviz (kıyılmış)
240 gr (1 su bardağı) elma sosu

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip ısıtınız. 20 cm çapında yuvarlak bir kek kalıbı ya da tepsiyi 1 tatlı kaşığı tereyağı ile yağlayıp 1 çorba kaşığı un ile unlayınız. Kalan 2 su bardağı unu, tuzu, kabartma tozunu, tarçını ve karanfili karıştırınız. Orta boy bir kasede tereyağı krema haline gelene kadar tahta bir kaşıkla dövünüz. Üstüne toz şeker ekleyip karıştırmaya devam ediniz. Yumurtaları da karıştırarak katınız. Azar azar un karışımını da ekleyip, bulamaç pürütsüz bir hale gelene kadar karıştırınız. Cevizi, elma sosunu ve üzümleri ekleyerek karıştırınız. Sonra bu karışımı kek kalıbına dökünüz. Fırının orta katında keki 80-90 dakika, ortasına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz. Kekinizi fırından alıp soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Bu kek sade olarak ya da üstü karamelle kaplanarak servis edilebilir.