



ELMA SULU KEK

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

3 adet elma
1 su bardağı su [?] azar azar ekleyin
3 [?] 4 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı zencefil
1 çay bardağı ceviz içi
1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
Üzerine:
Pudra şekeri

Fırınınızı 170 derecede ısıtın. Toz şeker, sıvı yağ ve yumurtayı krema kıvamını alıncaya kadar mikserle çırpın. Un, tarçın, karabiber, zencefil ve kabartma tozunu ekleyerek yavaşça karıştırın. Doğranmış elmaları ilave edip karıştırın. Suyunu ekleyin. Boza kıvamında bir hamur olması için suyun tamamını boşaltmayın. Yağlanmış kek kalıbına hamurunuzu boşaltın ve kabarana kadar pişirin. Soğuyunca pudra şekeri serpin, elma dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

