



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KAKAOLU KEK

Malzemeler:

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3-3,5 bardak un
- 3 yemek kaşığı kakao
- 2 adet büyük boy elma
- 1 Paket krem şanti
- 1 su bardağı soğuk süt.

Oda ısısındaki yumurtaları, şekerle çırpın. Üzerine sıvıyağı ve sütü ekleyip, çırpmaya devam edin. Kabartma tozu, vanilya, kakao ve unu eleyerek karışıma ekleyin. Elmaların kabuklarını soyup, rendeleyerek kek hamurunun içine ekleyin. Yavaş yavaş karıştırarak elmaları hamura karıştırın. Kek kalıbını yağlayıp, un serpin. Fazla unu silkeleyin. Kek hamurunu kalıba boşaltın. Önceden ısıttığınız, düşük dereceli fırında, kapağını açmadan pişirin. Piştiğinden emin olmak için, kekin içine bıçak hatırın, temiz çıkıyorsa pişmiştir. Üzerine sütle çırdığınız krem şantiyi sıkarak servis yapabilirsiniz.