



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ELMALI KEK (ALMANYA)

Kullanılacak Malzemeler

1 kilodan biraz fazla elma
250 gr. margarin (tereyağı olursa daha güzel oluyor)
1 paket hamur kabartma tozu (baking powder)
250 gr. toz şeker
1 paket vanilya
350 gr. un
5 yumurta
Kekin üzerine serpmek için pudra şekeri ve tarçın
2 avuç kadar dövülmüş ceviz

Hazırlanma Şekli

Oda sıcaklığındaki margarini mikserde yada hamur çırptığınız robotta krema haline gelinceye kadar çırpın. Üzerine yumurtaları ekleyip 10- 15 dakika kadar onları da çırpın. Bu arada yumurtalar çırpılırken elmaları soyup, dört parçaya bölüp ince dilimlere halinde doğrayın ve ayrı bir kaptaki bekletin. Yumurtalar iyice köpürünce üzerine sırasıyla şeker, vanilya ve geriye bir avuç kadarını ayırdığınız unu ilave edin. Kabartma tozunu bu bir avuç una karıştırıp en son bunu da kek karışımına ilave edin. Hızlıca karıştırıp robotu kapatın, çok karışirse kek kabarmaz.

Yağlanmış kare fırın tepsisine hamurun yarısını döküp hamuru her tarafına yayın. Üzerine cevizi dağıtın ve biraz da tarçın serpin. Dilimlenmiş elmaları dizi dizi hamurun üzerine uzun sıralar olacak şekilde sıraların. Geri kalan hamuru bu elmaların üzerine dökün ve bıçak yardımıyla düzleyin. Fırına sürün 170 derecede 40-50 dakika pişirin. Fırından çıkarınca üzerine tarçın ve pudra şekeri serpin. İsteddiğiniz büyüklükte dilimlere halinde kesin ve altı hamurlaşmaması için ızgara teli üzerine alıp soğutun. Bu kek bir gün bekledikten sonra servis edilirse daha kıvamında oluyor.

[ML® Elmalı Kek için tıklayın](#)