



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI KEK

1 kilo ekşi elma  
300 gr. yağ «4 kaşık»  
4 yumurta  
1 bardak pudra şekeri  
Yarım kilo un  
8 kaşık süt «ortalama bir bardak»  
Yarım paket vanilya  
1 dolu çay kaşığı beking povder «Kabartma tozu»

Yağ bir kap içerisinde birkaç dakika süre ile ezilerek el ile iyice karıştırılır. Beyazlaşınca birer birer yumurta sarıları ilâve edilir. Sonra telle karıştırma karıştırma süt katılır. Eriyik sütü içine alınca un, kabartma tozu ve şeker de ilâve edilerek iyice hâll edilir. Yumurta akları iyice vurularak katı kar haline getirilir. «Yumurta aklarını vururken kıvama geldiği vurulan tel üzerinde kalan kar gibi ak'ın artık düşmemesi ile anlaşılır.» Bu aklar da yavaşça evvelce hazırlanmış hamura karıştırılıp, hamur da kalıba aktarılır. Üzerine soyulmuş ince dilimler halinde kesilmiş elmalar da konarak pişirilir. Pişirme esnasında hafif ateş kullanılmalı ve sıcaklık evvelâ hafif alttan, 30 dakika kadar sonra da hafif üstten verilmelidir. Kek piştikten sonra servis tabağına alınır ve soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpilerek servise konur.

Not: Kek içinde fırına verilip pişirileceği forma veya tepsi ortalama olarak 25 - 28 santim çapında olursa iyi olur.

[ML® Lokumlu Kek için tıklayın](#)

[ML® Lokumlu Kek \(görsel\)](#)