ELMALI KEK

https://yemek.name

1 1/2 su bardağı un
100 gr margarin (oda sıcaklığında)
3/4 su bardağı toz şeker
1 yumurta
1 çay kaşığı vanilya aroması
4 adet büyük boy elma
Dolgu için:
½ su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Üstüne sürmek için:
Yumurta sarısı

Margarin ve şeker mikser ile çırpılarak krema kıvamına getirilir. İlk önce yumurta, daha sonra kalan bütün malzeme ilave edilir. Yumuşak kıvamdaki hamur, buzdolabı poşetine sarılarak buzdolabında en az bir saat bekletilir.
Fırın 180 derecede fanlı olarak ön ısıtma ile ısıtılır.
Dolgu için elmalar soyulur ve ocak üzerine alınır. Şeker ve tarçın ilave edilerek, yumuşayıncaya kadar pişirilir. Soğuması için tezgah üzerine alınır.
Hamur un serpilmiş tezgah üzerinde açılır. Tart mantığında kalıba uygun büyüklükte taban kesilir ve kalıba yerleştirilir. Dolgu malzemesi ile doldurulur ve aynı hamurdan üstüne kapakçık kesilerek kapatılır. Yumurta sarısı sürüldükten sonra ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirilir. Ilıkken servise alınır.

Not: Bask bölgesinin tarifidir.