ELMALI KEK

https://haber7.com

1 su bardağı ceviz içi
2 çay kaşığı tarçın
3 su bardağı kepekli un
Yarım çay kaşığı karbonat
4 adet kırmızı elma
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı esmer toz şeker
1 çay kaşığı tuz
4 adet yumurta
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım su bardağı tereyağı
Yarım çay bardağı sıkma portakal suyu

Tarifimize öncelikle dört adet elmamızın kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarıp dilimleyerek başlıyoruz. Ardından derin bir kaseye alıp üzerine iki yemek kaşığı un, 2 su bardağı esmer tozşekeri ekleyip elimizle güzelce karıştırıyoruz.
Farklı bir kasede ise unun diğer kalanını bir çay kaşığı tuzu, yarım çay kaşığı karbonat ve bir paket kabartma tozu karıştırıyoruz. Dört adet yumurtamızı çukur bir kaba çırpıp üzerine şekerimizin geri kalanını ilave ederek köpürüne kadar mikser ile çırpıyoruz. Yarım su bardağı zeytinyağı, yarım çay bardağı sıkma portakal suyu ve yarım su bardağı tereyağı ekleyip homojen bir karışım elde edene kadar çırpma işlemine devam ediyoruz. Hazırladığınız tüm bu karşımları malzemelerin üzerine döküp tahta bir kaşık yardımıyla bütün malzemeyi pürüzsüz olana kadar karıştırıyoruz.
Kekimizin harcını dökmeden önce kek kalıbını güzelce fırça yardımıyla yağlıyoruz. Üzerine sırasıyla hazırladığımız kek hamurunun yarısını, elmaların yarısını, cevizleri, kek hamurunun diğer yarısını ve en son da elmaları diğer yarısını kat kat olacak şekilde ekliyoruz. Elmalı kekimizi önceden 175 derece ısıttığımız fırında 1 saat 20 dakika pişiriyoruz.
Evet kekimiz hazır. İsterseniz çayın yanında sıcak sıcak servis edebilir, isterseniz soğutarak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:154915 • adı:Elmalı Kek • gönderen:fahrettin altay • indirme tarihi:21.05.2024 - 20:06