ELMALI KEK

3 tane yumurta
1,5 su bardağı ile toz şeker
1/3 su bardağı ile zeytinyağı
1 su bardağı ile süt
2 su bardağı ile un
Yarım su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
1 tatlı kaşığı ile tarçın
1 paket kadar vanilya
1 paket kadar kabartma tozu
Üzeri için:
2 adet orta boy elma
2 yemek kaşığı ile esmer şeker

Yumurta ve toz şekerin, krema halini alana kadar, bir çırpıcı ya da mikser ile yüksek devirde iyice çırpın
Zeytinyağını ve sütü ilave ettikten sonra çırpma işlemine iki dakika kadar daha devam edin.
Elenmiş unu, kabartma tozun ve vanilyayı kek karışımına ilave ettikten sonra, tüm malzemeyi kıvamına gelene kadar çırpma işlemine devam edin..
Tarçının yarısı ve iri çekilmiş cevizin içini de bu harca kattıktan sonra bir spatula ile tüm malzemeyi iyice karıştırın
Kek harcını, tabanını pişirme kâğıdı ile kapladığınız kelepçeli, düz bir kek kalıbına döktükten sonra üzerini düzeltin.
Kabuğunu soymuş olduğunuz elmaları, ince bir şekilde dilimleyin.
Elma dilimlerini üst üste gelecek ve daire şeklini alacak bir biçimde kekin üzerine dizin.
Esmer şekeri ve kalan tarçını elma dilimlerinin üzerine serpin.
Hazırlamış olduğunuz keki, önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 40 dakika kadar pişirin.
Dinlenmiş olan keki, pişirme kâğıdından dikkatli bir şekilde çıkartın.
Düz bir şekilde servis tabağına alarak yerleştirin.
Arzuya göre dilimledikten sonra üzerine pudra şekeri eleyerek sevdiklerinize servis yapın.