



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 adet yeşil elma (orta boy) (ekşi)

2 tatlı kaşığı toz tarçın

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 su bardağı toz şeker

2 yumurta

0,5 su bardağı sıvı yağ

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Elmaları soyup küp şeklinde doğrayın, üzerine tarçın ve şekerli vanilini ekleyip karıştırın.

Ayrı bir kaba toz şeker, yumurta ve sıvı yağ koyup kaşık ile karıştırın. Unu hamur kabartma tozu ile eleyerek ilave edin ve iyice karıştırın. Bu karışıma da elmaları ilave edip 2 dakika daha karıştırın, kalıba dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve dilimleyerek servis yapın.

