



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI KEK

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

Hamur:

150 g yumuşak margarin

1 su bardağı toz şeker

3 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tatlı kaşığı toz tarçın

3 yemek kaşığı süt

1,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 su bardağı fındık kırığı

0,5 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

Üzeri için:

4 adet kırmızı elma (orta boy)

2 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı kayısı reçeli suyu

Kalıp:

Kare kalıp (25x25 cm)

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Elmaları yıkayıp kabuklarını soyun ve ince dilimleyin.

Margarin ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine yumurta, şekerli vanilin, tarçın ve sütü ekleyip 1 dakika daha çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyerek karışıma ilave edin.

Fındık kırığını da ilave edip düşük devirde 1-2 dakika çırpın. Kuru üzümü ekleyip düşük devirde kısa bir süre daha çırpın. Hamuru kalıba döküp üzerini düzeltin. Elma dilimlerini hamurun üzerine, dış yüzeyleri üste gelecek şekilde hafif batırarak yan yana sıralayın. Üzerine toz şekeri serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Servisten önce üzerine kayısı reçeli suyunu sürün ve dilimleyin.



