



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KEK

<https://cook.com.tr>

Un 1 Su Bardağı
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı
Toz Şeker 1 Su Bardağı
Yumurta 1 Adet
Margarin 100 Gram
Kabartma Tozu 1 Tatlı Kaşığı
Golden Elma 6 Adet

Margarini eritip soğumaya bırakın. Fırınınızı 180 derecede ısıtın. Elmaların kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın. İnce dilimler halinde doğrayın. Keki yapacağınız kalıbınızı hafifçe yağlayın. Yumurtayı çırttıktan sonra şekeri ilave edin. Erimiş margarin, un, tuz ve kabartma tozunu da karışıma katın.

Kek kalıbınızın tabanına elma dilimlerini yerleştirin. Elmaların üstüne kek hamurunu yayın. Önceden 180 derecede ısıttığınız fırında 40-50 dakika pişirdikten sonra arzu ederseniz sıcak sıcak, vanilyalı dondurma ile servis yapın. Eğer kek kalıbında pişirip servis tabağına almak isterseniz: keki fırından çıkardıktan sonra ıslak bez üzerinde 10-15 dakika bekletip iki elinizin arasında biraz silkeleyip sonra ters çevirseniz kolaylıkla çıktığını göreceksiniz.

