



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KEK

4 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
125 g Sana Hamurışı
1 su bardağı süt
3,5 su bardağı un
½ su bardağı ince çekilmiş ceviz
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
4 adet elma

1. Derin bir kâseye yumurtaları kırıp içine şekeri ilave edin. Çırpıcı veya mikser yardımıyla şeker iyice eriyene kadar çırpın.
2. Şeker eriyip kabardıktan sonra oda sıcaklığında yumuşatıp küçük küplere kestiğiniz Sana Hamurışı?ni ekleyip karıştırmaya devam edin.
3. Daha sonra sütü, bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, vanilyayı, tarçını ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın.
4. Kek harcını Sana ile yağlayıp unladığınız kek kalıbına alın. Üzerine cevizlerin yarısını serpin.
5. Elmaların kabuklarını soyup ortadan ikiye kestikten sonra ince ince dilimleyin. Dilimleri ayırmadan kek harcına batırıp üstüne kalan cevizleri serpin.
6. Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında elmalı keki pişirip, keki iyice soğutun.
7. Dilimledikten sonra krem şanti veya vanilyalı dondurma ile servis edin.



Fotoğraf "vitray" tarafından gönderildi. 17.03.2020