



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KEK

1/5 bardak sade un
1+1/2 çorba kaşığı şeker
1/4 çaykaşığı tuz
150 gram tereyağı veya margarin
2-3 çorba kaşığı soğuk su
HARÇ İÇİN MALZEME
4-5 Tane yeşil elma
Yarım bardak toz şeker
1 çorbakaşığı tarçın
1 yumurta
3/8 su bardağı şeker
1 çorbakaşığı un
Yarım bardak krema
Şekerli krema

Unu, şekerini ve tuzu karıştırın. Yağı ve suyu ekleyin ve karışımı yoğurun. Hamuru bir saat serin bir yerde bekletin. Hamuru açın ve kek kalıbına yayın. Elmaları soyup küçük parçalara bölün, şeker, elma ve tarçını plastik bir torbaya koyup karıştırın. Eğer elmalar şeker ve tarçınla kaplanmamışsa elmaları limon suyuyla yıkayıp sallayın. Bu sefer kesinlikle kaplanacaklardır. Elmaları kek kalıbına yayın. 175 derece fırında 20 dakika pişirin. Keki soğumaya bırakın. Yumurta ile şekerini iyice çırpın. Üstüne un ve kremayı ekleyin, elmaların üstüne döküp 20-25 dakika daha pişirin, son 15 dakikada kekin üstüne şekerli krema ekleyin.