



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ELMALI KEK

Un (250 gr/2 bardak)
Tereyağı(200 gr)
Tarçın (1 çay kaşığı)
Pudraşeker (150 gr)
Yumurta (4 adet)
Kabartma tozu (1 çay kaşığı)
Süt (2 çorba kaşığı)
Süt tozu (60 gr)
Üzeri için:
Yeşil elma (2 adet)
Tarçın (1 çay kaşığı)
Toz şeker(1 çorba kaşığı)
Tereyağı (1 çorba kaşığı)

Oval bir kabın içine 150 gr pudra şeker ve 200 gr tereyağını ekleyerek mikser yardımı ile iyice çırpın. Karışımın içine 4 adet yumurta kırarak çırpma işlemine devam edin.

İki çorba kaşığı sütü ekleyerek tekrar karıştırın. 2 su bardağı unu ekleyerek bir süre daha çırpmaya devam edin. Hamurunuz iyice çırpılınca kabartma tozunu ekleyip çok kısa bir süre daha çırpın.

Yağladığınız kek kalıbının içine tüm karışımı dökün.

2 adet elmayı ince dilimler halinde kesin ve kekin üzerine düzgün bir biçimde sıralayın.

Elmaların üzerine 1 çay kaşığı tarçın, 1 çorba kaşığı şeker serp. 1 çorba kaşığı tereyağını parça parça koyarak, kalıbınızı 170 derecede önceden ısıtılmış fırına koyarak 35 dakika pişirin. Pişen ve kabaran kekinizi fırından alarak bir süre soğumasını bekleyin ve soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

Not: Kek hamurunuzu hazırlarken kabartma tozunu en son çırpma işlemi bitince eklemeyi unutmayın, aksi durumda kabartma tozu etkisini kaybeder.