



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KEK

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

4 adet elma
3 adet yumurta
125 gr. margarin (oda sıcaklığında yumuşatılmış)
1 çay bardağı fındık
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
3 su bardağı un

Margarin, küp şeklinde kesilir. Şeker ilave edilip mikserle çırpılır. Yumurta, süt ve fındık ilave edilerek çırpılmaya devam edilir. Un ve kabartma tozu birlikte elenerek karışıma ilave edilip kek hamuru hazırlanır. Elmalar soyulup dörde bölünür, çekirdek yatağı çıkarılır, ince ince dilimlenir. Yağlanmış kek kalıbına biraz kek hamuru dökülür, üzerine elma dilimleri döşenir. Tekrar hamur dökülür, tekrar elma döşenir. Bu işleme, hamur bitene kadar devam edilir.

En üstü elma dilimleri ile kapatılıp 170 derece ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra dilimlenerek servis yapılır.

