



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TEPsİ KEKİ

Malzeme:

5 adet yumurta

1 tutam Tuz

2 su bardağı toz şeker

1 su bardağı süt

1 su bardağı Bizim Mısırozü Yağı

3,5 su bardağı Bizim Mutfak Un

2 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

1 tatlı kaşığı tarçın

1 tutam toz karanfil

Süslemek için :

1 kahve fincanı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Üzeri için :

1 kg elma

1 su bardağı file fındık

Yumurtalar, bir tutam tuz ve tozşekeri 10 dakika mikserin yüksek ayarında çırpın. Süt ve sıvıyağını ilave edin. Önce birlikteelediğiniz un ve kabartma tozunu, ardından da tarçın ve karanfili karışıma ekleyin. Mikserin düşük ayarı ile 2-3 dakika daha çırpın. Kek hamurunu yağlanıp unlanmış fırın tepsisine dökün. Yıkayıp soyduğunuz elmaların çekirdeklerini çıkararak ince dilimleyin ve kek hamurunun üzerine sırt sırta dizin. Üzerine file fındık serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 45 dakika kadar pişirin. Keki fırından çıkarıp tel üzerinde soğumaya bırakın. Pudraşeker ile süsleyerek servis yapın.