



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TOP KEK

Malzeme

- 200 g yulaf
- 80 g Sana Hamurışı (erimiş)
- 160 g un
- 100 g şeker
- 2 adet elma
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1 adet yumurta
- 250 ml süt
- 1 paket kabartma tozu
- ½ su bardağı iri çekilmiş ceviz

Hazırlanışı

1. Küçük bir kâsenin içine oda sıcaklığında en az yarım saat beklettiğiniz yumurtaları kırıp önceden eritip soğuttuğunuz Sana Hamurışı'ni ve sütü koyup mikser yardımıyla iyice çırpın.
2. Ayrı bir kâseye bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu ve kabartma tozunu koyun. Daha sonra unlu karışıma şekeri, yulafı ve doğranmış elmaları ilave edin.
3. Hazırladığınız Sana'lı likit karışımı, diğer kâsedeki yulafalı kuru karışıma ilave edin. Tahta bir kaşık yardımıyla kek harcını karıştırıp önceden Sana ile yağladığınız top kek kalıbına alın.
4. Elmalı top keki önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 25-30 dakika iyice kabarana kadar pişirin.
5. Pişen top kekleri kalıbında 15 dakika iyice soğuttuktan sonra çıkarıp servis edin.