



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI, ÜZÜMLÜ CEVİZLİ KEK

MALZEMELER

3 yumurta
3 orta boy elma
1 su bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı toz şeker
alabildiği kadar un (3 su bardağı kadar)
kabartma tozu
1 çay bardağı ceviz

HAZIRLANIŞI

Yumurta, yağ ve şeker iyice karıştırın. Çekirdeklerini ayıkladığınız kabuklarını soyduğunuz elmaları, ince ve ufak ufak doğrayarak üzüm ve cevizle birlikte karışıma ilave edin. Akışkan bir halde olacağı kadar un, kabartma tozu ve tarçını ilave edin, yağlanmış ve biraz un serpilmiş kek kalıbına dökülür. 165-170 derecede 45 dakika pişirilir. (Eğer üzüm ve ceviziniz yoksa üzülmeyin, onlar olmadan da kekinizi yapmanız mümkündür. Yalnız kekin kıvamını ayarlamamız gerekir, süt veya yoğurt kullanılmaması açısından büyük kolaylık sağlar.