



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI VE CEVİZLİ KEK

- 1 paket Pakmaya Sade Mayalı Kek Harcı
- 3 yumurta
- 2,5 çay bardağı (175-180 g kadar) Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 çay bardağı (100 ml) süt
- 100 g tereyağı, oda sıcaklığında yumuşamış
- 2,5 su bardağı (250 g) un
- 1 su bardağı (80 g) ceviz içi
- 2 adet elma
- 1 çay kaşığı toz tarçın

Kek için bir çırpma kabına yumurtaları ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve tereyağını ekleyip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Sade Mayalı Kek Harcı'ni ve unu aktarın, kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip, birkaç dakika daha çırpın.

Yuvarlak kek kalıbın içini yağlayıp unlayın.

Hamuru bu kalıbın içine dökün.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Bu arada elmaları kabuğuyla birlikte ince ince dilimleyin.

Bekletme süreci biten hamurun üzerine önce ceviz içlerini serpin. Bir çubuk şiş yardımı ile cevizleri hamurun içine hafifçe gömülmesini sağlayın.

Sonra da elma dilimlerini sıralayın. Dilimlerin üzerine de tarçın serpin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 45-50 dakika pişirin.

