



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI VE KURUYEMIŞLİ KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı

3 yumurta

1 su bardağı (175 g) toz şeker

1 çay bardağı (100 ml) süt

1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ

2 su bardağı (200 g) buğday unu

Elmalı karışım için:

100 g ceviz içi, iri doğranmış

2 adet orta boy elma

1 çay kaşığı tarçın

1 yemek kaşığı kuru üzüm

1 yemek kaşığı tereyağı

Kuru üzümleri ılık suda 15 dakika kadar bekletin.

Elmalı karışım için elmaları küp doğrayın. Tereyağını tavada ısıtıp elmayı, ceviz içini, tarçını ekleyin. 4-5 dakika kadar kavurup ocaktan alın.

Süzmüş olduğunuz kuru üzümleri ekleyin. Elmalı karışım hazırdır.

Kek için bir çırpma kabına yumurtaları ve toz şekerini aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve sıvı yağı ekleyip, tüm malzeme karışınca kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcını ve unu aktarın, kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış, ortası delik bir kek kalıbına dökün.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Mayalanma süreci bittikten sonra üzerine elmalı karışımı eşit olarak dağıtın.

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

Keki fırından alın. Ilık veya soğuk servis yapın.

