



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI VE MARMELATLI KEK

MALZEMELER

- 3 YUMURTA
- 1 SU BARDAĞI ERİMİŞ MARGARİN
- 1 SU BARDAĞI SÜT
- 3 SU BARDAĞI UN
- 2 SU BARDAĞI ŞEKER
- 1 PAKET KABARTMA TOZU
- 3 ORTA BOY ELMA
- 2 ÇORBA KAŞIĞI HERHANGİ BİR MARMELAT

Elmaların kabuklarını soyup çekirdek yataklarını çıkartarak elmaları ince dilimlere keselim. Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşip köpürene dek çırpalım. Eritip soğuttuğumuz margarin, sütü ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teli ile karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp elma dilimlerini balık sırtı şeklinde hafifçe üst üste bindirerek hamurun üzerine yerleştirelim. Elma dilimlerinin üzerine 2 çorba kaşığı şeker serpelim. 180° ısıllı fırında keki pişirelim. Elmaların üzerine fırça yardımıyla marmelat sürelim. Keki kalıbı içinde soğutup servis yapalım.

[ML® Marmelatlı Kek için tıklayın](#)



Fotoğraf "akşam yıldızı" tarafından gönderildi. 14.07.2014