



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENERJİK SONBAHAR KEKİ

1 paket tereyağ
2 çay kaşığı toz tarçın
2-3 adet karanfil
BİRER TUTAM TUZ VE KARABİBER
2 adet orta boy elma (soyulmuş, küp doğranmış)
1,5 su bardağı toz şeker (250-260 g kadar)
3 adet yumurta
2 su bardağı buğday unu (200 g)
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma tozu
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi (80g)
Üzeri İçin:
3 elma, dilimlenmiş
Süsleme İçin:
Yarım çay bardağı (30 g) Pakmaya Pudra Şekeri

Orta boy bir tavaya, tereyağı, tarçın, tuz, 2 yemek kaşığı kadar toz şeker, karabiber, karanfil ve doğranmış elmaları alın. Orta ateşte, arada bir karıştırarak 10 dakika pişirin.

Ocaktan alın. İçindeki karanfil tanelerini ayıklayıp atın.

Bir çırpma kabında yumurtaları ve kalan toz şekeri aktarın. Şeker iyice eriyip, karışım köpüklenene dek mikser yardımı ile 5-6 dakika çırpın.

Başka bir kaba un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek aktarın. Bu karışımı yumurtalı karışıma ilave edin.

Üzerine cevizler ve elmalı sosu da ilave edin. Spatula yardımıyla söndürmeden karıştırın.

Hazırladığınız kek hamurunu yağlanmış, kelepçeli bir kek kalıba dökün.

Üzerine elma dilimlerini dekoratif bir şekilde dizin. Önceden 170oC ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.

Fırından alınca ılınmaya bırakın.

Kek ılınınca, kalıptan çıkarın ve üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirin. Dilimleyip servis yapın.

