



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRLANDA USULÜ ELMALI KEK

3 su bardağı un
3/4 su bardağı şeker
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
Yarım tatlı kaşığı tuz
Çeyrek tatlı kaşığı muskat
1-2 diş karanfil
Yarım su bardağı tereyağı
Çeyrek su bardağı sıvı yağ
2 yumurta
3/4 su bardağı süt
4 adet yeşil elma
Üzerine serpmek için:
2 yemek kaşığı toz şeker

Karanfilleri havanda ezip toz haline getirin.

Elmaları soyup çekirdeklerini çıkarın ve kuşbaşı doğrayın.

Derin bir kasede un, şeker, kabartma tozu, tuz, karanfil ve muskatı derin bir kasede karıştırın.

Elmaları bu karışıma ekleyip harmanlayın.

Tereyağını eritip soğutun.

Sıvı tereyağı, sıvı yağ, yumurta, süt ve vanilya özütünü de ayrı bir kasede karıştırın.

Sıvı malzemelerin karışımı kuru malzemelere ilave edin ve yapışkan bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Kilitli bir kek kalıbını yağlayıp hamuru kalıba dökün.

Üzerine toz şekeri serpin.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra keki fırına verin.

45-50 dakika kadar pişirdiğiniz kekin içi pişti ve üzeri kızardıysa hazırdır, fırından alabilirsiniz.

Üzerine custard sos servis ederek servis edin.

