



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE ELMALI KEK

Malzeme:

- 5 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 3 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 çay kaşığı Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Üzeri için :
- 2 adet elma
- 1 adet limonun suyu
- 3 çorba kaşığı toz şeker

Tozşeker ve yumurtaları bir kaba alıp mikserle çırpın. Kalan malzemeleri teker teker ilave edip çırpmaya devam edin. Diğer tarafta kelepçeli kek kalıbının tabanını yağlı kağıt ile kaplayın. Kağıdın üzerini ve kalıbın yan kısımlarını bir fırça ile yağlayın. Üzeri için bir kasede limon suyu ile tozşeker karıştırın. Elmaların kabuklarını soyup ince ince dilimleyin. Elma dilimlerini limon-tozşeker karışımına bulayıp kek kalıbının tabanındaki yağlı kağıdın üzerine dizin. Elmaları kalıba dizdikten sonra kek hamurunu elmaların üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında içini çekene kadar kontrollü bir şekilde pişirin. Oda sıcaklığında bekleterek soğuttuktan sonra dilimleyerek servis yapın.