



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ ELMALI 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) un
1 su bardağı (175 g) toz şeker
1-2 adet orta boy elma

Karameli hazırlamak için bir su bardağı toz şekeri tencereye alın ve orta ateşte karamel olana kadar pişirin. Kelepçeli bir kalıbın zeminine yağlı kağıt serin ve kalıbın kenarlarını yağlayın. Hazırladığınız karameli kalıbın dibine yayarak dökün.

Elmaları soyup çekirdeklerini çıkartın ince ince dilimleyin ve karamelin üzerine dekoratif bir şekilde dizin.

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekeri aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve sıvı yağı edip tüm malzeme karışmaya kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı'nı ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu elmaların üzerine dökün.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 35-45 dakika pişirin.

İlk sıcaklığı çıkınca kelepçeyi çıkarın ve keki ters çevirin.

Yağlı kağıdı üzerinden sıyrıp servis edin.

