



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEKMEZLİ ELMALI KEK

### Malzemeler

3-4 orta boy elma (ekşi elma tercih edilir)  
3 çorba kaşığı şeker  
1 çay bardağı pekmez (dut veya üzüm)  
2 yumurta  
1/2 su bardağı sıvı yağ  
1/2 su bardağı yoğurt  
3 çorba kaşığı şeker  
1 paket kabartma tozu  
1,5 su bardağı un

Elmaların kabuklarını soyarak dilimleyelim. Kek kalıbını yağlayıp tabanına hafifçe un serpelim. Elmaları yanyana aralıksız şekilde hafifçe üst üste bindererek kalıba yerleştirelim. Üzerine şeker ve ceviz serpererek pekmezi boşaltalım. Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Sıvı yağı yoğurdu ekleyip tekrar çırpalım. Unu ve kabartma tozunu ekleyip mikserindüşük ayarıyla karıştıralım. Hamuru elmaların üzerine yayalım. 175° ısıllı fırında kekimizi pişirelim. Kürdan kontrolüyle keki fırından çıkaralım. Keki kalıbı içinde soğutarak ters çevirip servis tabağına çıkaralım.