



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI ELMALI KEK

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

2 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı süt  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
2,5 su bardağı un  
2 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1 dilim limonun suyu  
1 adet limonun kabuğu  
Üzeri için:  
3 adet elma  
Tarçın  
Pudra şekeri

Yumurta ve şekeri derin bir kaptaki mikserle çırpın. Yağı ekleyerek tekrar çırpın. Süt ve sıvı yağı ekleyerek bir kez daha 2-3 dakika çırpın. Unu elekten geçirerek ekleyin. Unu eklerken vanilya ve kabartma tozunu da ekleyin ve tekrar 5-6 dakika çırpın. Limon suyunu ve limon kabuğunu da ekleyerek 2-3 dakika daha çırpın. Kekiniz normal kek hamuru gibi çok sıvı olmayacaktır. Daha çok krema kıvamında olacaktır. Kekiniz krema kıvamına geldikten sonra yağladığınız kek kalıbınıza dökün. Burada kek kalıp kullandım. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Elmaların kabuklarını soyarak çekirdeklerinden ayırın, elmaları dilimleyin. Dilimlediğiniz elmaları şekilde görüldüğü gibi yerleştirin. Kekinizi önceden ısıtılmış olduğunuz fırında pişirin. Kekin ilk yarım saati kapağı hiç açmayın. Keki fırından aldıktan hemen sonara üzerine pudra şekeri ve tarçını ekleyin.

