İRMİKLİ KEK

2 Adet yumurta
1 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı irmik
1,5 Su bardağı un
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Çay bardağı süt
1 Çay bardağı yoğurt
1 Çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 Paket kabartma tozu
1 Tatlı kaşığı tarçın
2 Adet orta boy elma

Derin bir kabın içinde yumurta ve toz şeker, bembeyaz olana kadar çırpılır.
Üzerine süt, yoğurt ve sıvıyağ eklenir, kısa süre çırpıldıktan sonra irmik, elenmiş un, kabartma tozu ve tarçın katılır, karıştırılır.
Daha sonra karışıma rendenin iri tarafıyla rendelenmiş elma ilave edilir. Elma bütün harca yayılacak şekilde kaşıkla karıştırılır.
En son yıkanmış, unlanmış çekirdeksiz kuru üzüm atılır, kaşıkla karıştırılır.
Karışım ortası delikli, yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırına kabarıp üzeri kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıkan kek 10 dakika dinlendirilir, servis tabağına ters çevrilir.

Not: Elma, irmiğin kabarıp, kekin yumuşak olmasını sağlar.