



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

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.