



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

TOMBUL ELMALI KEK



8 adet küçük elma
3 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un

- # Önce kelepçeli, düz bir kek kalıbı yağlanır.
- # Elmaların çekirdek yatakları bir oyucu yardımıyla çıkarılır ve soyulur. Bütün olarak kek kalıbına yerleştirilir.
- # Karıştırma kabına yumurtalar kırılır, şeker eklenir. Mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır.
- # Sonra sıvıyağ, yoğurt ilave edilir. Kısa süre daha çırpılır.
- # Daha sonra kakao, vanilya, un ve kabartma tozu katılır. Tahta bir kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır.
- # Kek harcı önce elmaların oyuklarına doldurulur, sonra kenarlarına ve tabanına konur.
- # Soğuk 160 derece fırına verilir ve 1 saat pişirilir.

Not: Elmaların oyuklarının üzerine kek harcı konarken tam dolmamasına dikkat edilir.