



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

ELMALI KEK



3 Yumurta
3 Adet elma
2,5 Su bardağı un
1 Su bardağı + 1 çorba kaşığı şeker
2 Çorba kaşığı yoğurt
3/4 Su bardağı sıvıyağ
1 Paket kabartma tozu
1,5 Tatlı kaşığı tarçın

- # Elmalar soyulur, tavla zarı şeklinde doğranır, limonlu suda bekletilir.
- # Yumurta ve şeker, krema kıvamına gelene kadar çırpılır. Elma hariç diğer malzemeler eklenir, karıştırılır.
- # En son küp küp doğranmış elmalar eklenir. Kaşıkla homojen bir şekilde karıştırılır.
- # Karışım yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dökülür.
- # Önceden biraz ısıtılmış 175 derece fırında 45 – 50 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 – 15 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.

Not: Elma yerine armut konarak da bu kek hazırlanabilir.