

ELMALI KEK

Malzemeler:

- 3 Elma
- 3 Yumurta
- 1,5 su bardağı Toz şeker
- Yarım porsiyon Margarin
- 1 çay bardağı Süt
- 1 porsiyon Kabartma tozu
- 1 porsiyon Vanilya
- 1 Limon kabuğu rendesi
- 2 çorba kaşığı Üzüm
- 2 çorba kaşığı Fındık
- 2 su bardağı Un
- 1 tatlı kaşığı Tarçın



Hazırlanışı

- Kek için şeker(şekerden 2 çorba kaşığı elmalar için ayırın) ve margarini mikserle çırpın.
- Üzerine tek tek yumurtaları kırıp çırpmaya devam edin.
- Sütü, kabartma tozunu, vanilyayı, limon kabuğu rendesini, üzümü ve fıncığı da ekleyin.
- 2 su bardağı un kıvam olarak yeterli oluyor.
- Karışım sağlandıktan sonra kelepçeli kek kalıbına boşaltın.
- Elmaları ortadan ikiye kesip çekirdeklerini alın.
- Ters çevirip üzerini bıçakla elma dağılmadan karelere kesin.
- Elmaları hafifçe kek hamurunun üzerine bastırarak dizin.
- Ayırdığınız şekeri ve tarçını elmaların üzerine serpiştirip fırına koyun.
- 180 derecede daha sonra fırının ısısını ayarlayarak içi yumuşak kalmayacak şekilde pişirin.
- Görüntüsü ve kokusu tüm mutfağı saran bir anne keki..