

## Elmalı Kek

### Malzemeler

1 olcu yogurt  
1 olcu esmer seker, 1 olcu normal seker  
3 yumurta  
1 olcu zeytinyagi  
3 olcu un  
1 tatli kasigi toz tarcin  
1 paket vanilya, 1 paket kabartma tozu  
1 tutam tuz  
1 olcu kiyilmis ceviz  
2 elma  
3 yemek kasigi tereyag  
2-3 yemek kasigi seker

### Yapilisi

Kullanacagim kek kalibini once yaglayip unladim.

Elmanin birini ince ince dilimledim, yanmaz bir tavada 1-1,5 yemek kasigi tereyag ile 1-1,5 yemek kasigi sekeri isittim. Dilimledigim elmalari isittigim tavada onu arkasi yaklasik 1er dakika olacak sekilde pisirdim. Pisen elmalari kek kalibinin tabanina yerlestirdim.

Sonra diger elmayi ve dilimledigim elmadan kalanlari ufak kup seklinde dogradim ve kalan tereyagi ve sekerle pisirip sogumaya biraktim.

Bir kapta unu, vanilyayi, kabartma tozunu ve bir tutam tuzu karistirdim.

Diger bir kapta da yogurdu, sekerleri, yumurtalari, yagi ve tarcini cirptim guzelce.

Sivi karisimi un karisimina ekleyip, tel cirpiciyla topak kalmayincaya kadar karistirdim ve icine pisen elmalarda kiyilan ya da rondoda cekilen cevizleri atip karistirdim.

Onceden isitilmis firinda 180°C'de 45 dakika - pistigine emin oluncaya kadar- pisirdim.